100
türkische Rezepte

by baba73

Inhaltsverzeichnis

1 Backen, Kuchen **2**

1.1 TUERKISCHER TEEKUCHEN . . . 2

2 Backen, Kuchen, Tuerkei **3**

2.1 KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN . . . 3

3 Backen, Pikant, Gemuese, Tuerkei **4**

3.1 GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT . . . 4

4 Backen, Pikant, Lamm, Tuerkei **5**

4.1 LAHMACUN . . . 5

5 Beilage, Dip, Bohne, Tuerkei **6**

5.1 FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN . . . 6

6 Beilage, Dip, Nuss, Tuerkei **7**

6.1 MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE . . . 7

7 Beilage, Sauce, Kichererbse, Tuerkei **8**

7.1 HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE . . . 8

8 Eintopf, Lamm **9**

8.1 PICHELSTEINER EINTOPF (TUERKISCH) . . . 9

9 Fisch, Salzwasser, Tuerkei **10**

9.1 SCHWERTFISCH AM SPIESS . . . 10

10 Fleisch, Hack, Reis, Tuerkei **11**

10.1 "FRAUENSCHENKEL" (FLEISCHKLOESSCHEN) . . . 11

11 Fleisch, Hack, Tuerkei **12**

11.1 PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN . . . 12

12 Fleisch, Hackfleisch, Grillen, Tuerkei **13**

12.1 SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI . . . 13

13 Fleisch, Hackfleisch, Tuerkei **14**

13.1 TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE . . . 14

13.2 YUFKA . . . 14

14 Fleisch, Innereien, Leber, Tuerkei **16**

14.1 LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI . . . 16

15 Fleisch, Kalb, Tuerkei **17**

15.1 DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH . . . 17

16 Fleisch, Lamm, Paprika, Tuerkei **18**

16.1 "KEBAB VOM BOSPORUS" (MIT LAMMFLEISCH UND GEMUESE GEF ... 18

17 Fleisch, Lamm, Reis **19**
17.1 TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF 19
17.2 TUERKISCHES LAMMPILAW 19

18 Fleisch, Lamm, Reis, Tuerkei **20**
18.1 LAMMPILAV 20

19 Fleisch, Rind, Frikadelle, Tuerkei **21**
19.1 FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI 21

20 Fleisch, Rind, Hackfleisch, Tuerkei **22**
20.1 FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE) . . . 22

21 Gefluegel, Haehnchen, Nuss **23**
21.1 HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER WALNUSS-SOSSE 23

22 Gefluegel, Hell, Haehnchen, Vorspeise, Tuerkei **24**
22.1 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI 24

23 Gefluegel, Huhn, Okra, Tuerkei **26**
23.1 GESCHMORTES HUHN MIT OKRA 26

24 Gefluegel, Huhn, Tuerkei **27**
24.1 CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSISCHES HUHN 27

25 Gemuese, Eingelegt, Tuerkei **28**
25.1 KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE 28

26 Gemuese, Frisch, Aubergine, Hackfleisch, Tuerkei **29**
26.1 GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI 29

27 Gemuese, Frisch, Aubergine, Tuerkei **30**
27.1 IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN) 30

28 Gemuese, Frisch, Aubergine, Vegetarisch, Tuerkei **31**
28.1 DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI 31

29 Gemuese, Frisch, Haehnchen, Tuerkei **32**
29.1 GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI 32

30 Gemuese, Frisch, Okraschote, Lamm, Tuerkei **33**
30.1 OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI 33

31 Gemuese, Frisch, Paprika **34**
31.1 GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH 34

32 Gemuese, Frisch, Spinat, Hackfleisch, Tuerkei **35**
32.1 SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK) . . . 35

33 Gemuese, Frisch, Vegetarisch, Bohne, Tuerkei **36**
33.1 GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE) . . 36

34 Gemuese, Frisch, Zucchini, Hackfleisch, Tuerkei 37
34.1 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI . . 37

35 Gemuese, Gefuellt, Paprika, Hackfleisch, Tuerkei 38
35.1 DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN) 38

36 Gemuese, Gratin, Vegetarisch, Zucchini, Tuerkei 39
36.1 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI 39

37 Gemuese, Huelse, Kichererbse, Lamm, Tuerkei 40
37.1 KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI 40

38 Gemuese, Huelse, Kichererbse, Tuerkei 41
38.1 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI 41

39 Gemuese, Zucchini 42
39.1 TUERKISCHE ZUCCHINI-KROKETTEN 42

40 Getreide, Gemuese, Vegetarisch, Gruetze, Tuerkei 43
40.1 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI 43

41 Imbiss, Kaese, Kraeuter, Tuerkei 44
41.1 HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME 44

42 Milch, Joghurt, Tuerkei 45
42.1 TUERKISCHER JOGHURT 45

43 Reis, Fleisch, Hammel 46
43.1 HAMMELPILAW (TUERKEI) 46

44 Salat, Kalt 47
44.1 TUERKISCHER BAUERNSALAT 47

45 Salat, Kalt, Bulgur, Petersilie, Tuerkei 48
45.1 KISIR - BULGUR-SALAT 48

46 Salat, Kalt, Gemuese, Vegetarisch, Tuerkei 49
46.1 EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT 49

47 Salat, Kalt, Gurke, Tomate, Tuerkei 50
47.1 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI 50

48 Salat, Kalt, Spinat, Karotte, Tuerkei 51
48.1 SPINAT-MOEHREN-SALAT 51

49 Salat, Warm, Bohne, Tuerkei 52
49.1 BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ) 52

50 Suessspeise, Apfel, Tuerkei 53
50.1 APFEL MIT TURBAN 53

51 Suessspeise, Eiweiss, Tuerkei **54**
51.1 HALVAL 54

52 Suessspeise, Griess, Tuerkei **55**
52.1 GRIESS-HALVA 55

53 Suessspeise, Kalt, Quitte, Tuerkei **56**
53.1 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI 56

54 Suessspeise, Marmelade, Sauerkirsch, Tuerkei **57**
54.1 SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI 57

55 Suessspeise, Reis, Tuerkei **58**
55.1 KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDDING) 58

56 Suppe, Creme, Linse, Tuerkei **59**
56.1 ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI 59

57 Suppe, Creme, Reis, Joghurt, Tuerkei **60**
57.1 ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI 60

58 Suppe, Eintopf, Gemuese, Hackfleisch, Tuerkei **61**
58.1 TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI 61

59 Suppe, Eintopf, Lamm **62**
59.1 TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE 62

60 Suppe, Eintopf, Linse, Tuerkei **63**
60.1 DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI 63

61 Suppe, Eintopf, Tuerkei **64**
61.1 BORSCHTSCH - BORC 64
61.2 KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS 64
61.3 TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE 65

62 Suppe, Erbse, Tuerkei **66**
62.1 ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI 66

63 Suppe, Fisch, Tuerkei **67**
63.1 FISCHSUPPE - BALIK CORBASI 67
63.2 KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI 67

64 Suppe, Gebunden, Mehl, Tuerkei **69**
64.1 MEHLSUPPE - UN CORBASI 69

65 Suppe, Gebunden, Reis, Lauch, Tuerkei **70**
65.1 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE) 70

66 Suppe, Gebunden, Tuerkei **71**
66.1 HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI 71
66.2 TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI 71

67 Suppe, Gemuese, Tuerkei **73**
67.1 PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI 73

68 Suppe, Huelse, Tuerkei **74**
68.1 KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE 74

69 Suppe, Huhn, Tuerkei **75**
69.1 HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI 75

70 Suppe, Joghurt, Nudel, Tuerkei **76**
70.1 SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI 76

71 Suppe, Joghurt, Tomate, Paprika, Tuerkei **77**
71.1 TARHANA CORBASI 77

72 Suppe, Joghurt, Tuerkei **78**
72.1 YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE 78

73 Suppe, Kartoffel, Tuerkei **79**
73.1 KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI 79

74 Suppe, Klar, Tuerkei **80**
74.1 FLEISCHBRUEHE - ET SUYU 80

75 Suppe, Kraut, Bohne, Tuerkei **81**
75.1 WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI 81

76 Suppe, Kuttel, Tuerkei **82**
76.1 KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI 82

77 Suppe, Linse, Tuerkei **83**
77.1 LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI 83

78 Suppe, Milch, Mandel, Tuerkei **84**
78.1 MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI 84

79 Suppe, Milch, Tuerkei **85**
79.1 MILCHSUPPE - SUET CORBASI 85

80 Suppe, Nudeln, Tuerkei **86**
80.1 TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE 86

81 Suppe, Spinat, Tuerkei **88**
81.1 SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI 88

82 Suppe, Zwiebel, Kaese, Tuerkei **89**
82.1 ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI 89

83 Teigware, Gefuellt, Hackfleisch **90**
83.1 TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI) 90

84 Teigware, Kaese, Tuerkei **91**
84.1 STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI 91

85 Teigwaren, Gefuellt, Tuerkei **93**
85.1 GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI) 93

86 Vorspeise, Gemuese, Reis, Tuerkei **94**
86.1 GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK) 94

87 Vorspeise, Kaese, Paprika, Tuerkei **95**
87.1 COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK 95

88 Vorspeise, Kalt, Aubergine, Joghurt, Tuerkei **96**
88.1 AUBERGINE IN JOGHURT 96

89 Vorspeise, Kalt, Gemuese, Hirse, Tuerkei **97**
89.1 HIRSESALAT MIT GEMUESE 97

90 Vorspeise, Kalt, Joghurt, Gurke, Tuerkei **98**
90.1 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI 98

91 Vorspeise, Kalt, Kaese, Tuerkei **99**
91.1 PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI 99

92 Vorspeise, Kalt, Schafkaese, Gemuese, Tuerkei **100**
92.1 PUERIERTER SCHAFKAESE 100

93 Vorspeise, Muschel, Tuerkei **101**
93.1 MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE MUSCHELN 101

94 Vorspeise, Warm, Aubergine, Tomate, Tuerkei **102**
94.1 AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE 102

1 Backen, Kuchen

1.1 TUERKISCHER TEEKUCHEN

300 g Butter
250 g Zucker
1 Becher Vanillinzucker
1 Zitrone; die Schale
6 Eier
3 EL Madeirawein
300 g Mehl
80 g Speisestaerke
2 TL Backpulver
125 g Rosinen
150 g Belegkirschen
150 g Schwarze Nuesse; eingelegte Walnuesse im Glas
1/2 TL Salz
1 TL Zimt
1/2 TL Kardamom; gemahlen

AUSSERDEM
100 g Schokoladen-Fettglasur
50 g Gehackte Pistazien

Eine Kastenform ausfetten und mit Semmelbroeseln ausstreuen. Den Backofen auf 190GradC vorheizen.
Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und der Zitronenschale schaumig ruehren. Nacheinander die Eier und zuletzt den Madeira unterruehren. Das Mehl mit der Speisestaerke und dem Backpulver sieben und mit den Rosinen miischen. Die Kirschen und die Nuesse grob hacken und mit dem Salz, dem Zimt und dem Kardamom zum Mehl geben.
Das Mehlgemisch unter die Buttermasse ziehen und in die Kastenform fuellen. Den Kuchen auf der unteren Schiebeleiste 1 Stunde und 40 Minuten backen.
Den Kuchen in der Form abkuehlen lassen, rundherum mit einem Messer abloesen und auf ein Kuchengitter stuerzen.
Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit ueberziehen und mit den Pistazien bestreuen.

2 Backen, Kuchen, Tuerkei

2.1 KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN

300 g Hartweizenmehl
1/2 TL Trockenhefe
25 ml Milch
75 g Zucker
50 g Butter, zerlassen
25 ml Olivenoel
75 ml Milch oder Wasser
1 Ei
1/4 TL Zimtpulver
1/4 TL Cemen (s. Anmerkung unten) oder Bockshornklee
1/4 TL Kokosraspeln, getrocknet
1/4 TL Mahlep (⋆)
1/4 TL Nelken, gemahlen
1/4 TL Lakritzepulver
1 Eigelb

In Sanli Urfa in Suedostanatolien ist es Brauch, einem jungen Mann, der sich verabschiedet, um seinen Militaerdienst anzutreten, ein Kueluence zu reichen, von dem er ein kleines Stueck abbeisst. Das Kueluence wird dann als glueckbringender Talisman fuer seine sichere Rueckkehr an die Wand gehaengt. Wenn er seinen Militaerdienst abgeleistet hat und schliesslich zurueckkommt, isst er zuerst ein Ei, das ueber einem aus seinen nach Hause geschriebenen Briefen entfachten Feuer gebraten wurde. Dann bricht er ein kleines Stueck von dem Kueluence ab und isst es. Der Rest wird fuer die Voegel ausgestreut.
Wenn das Kueluence fuer einen abreisenden jungen Rekruten gebacken wird, drueckt man vor dem Backen ein Loch in die Mitte, damit man es aufhaengen kann.
Zubereitung:
Ein Backblech einfetten. Die Hefe mit 1/4 TL Zucker in warmer Milch gehen lassen. Das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Vertiefung in die Mitte druecken. Wenn die Hefemischung schaumig geworden ist, in die Vertiefung geben und das Mehl einarbeiten.
Zu einem Teig verarbeiten, zudecken und gehen lassen. Leicht zusammendruecken, eine Vertiefung in die Mitte druecken und da hinein zerlassene Butter, Olivenoel, Milch, Ei, den restlichen Zucker und die Gewuerze geben. Zu einem festen Teig verkneten.
Den Teig in 4 Stuecke teilen. Diese 2,5 cm dick ausrollen, in der Mitte ein Loch eindruecken oder ausstechen und auf das Backblech legen. Zudecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verruehren und damit die Kueluence bestreichen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC (Gas Stufe 4) 20-25 Minuten backen. Heiss oder kalt servieren.
Anmerkung:
Cemen ist eine Gewuerzmischung, mit der man Pastirma ueberzieht. Sie besteht aus gemahlenem Bockshornklee, zerdruecktem Knoblauch und Paprika mit ein wenig Salz und genuegend Wasser, um eine Paste herzustellen.
Mahlep wird aus gemahlenen Kernen von Schwarzkirschen hergestellt. Es wird zum Aromatisieren von Brot und Backwaren verwendet.

Mengenangabe: 4 Kueluence

3 Backen, Pikant, Gemuese, Tuerkei

3.1 GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT

1 Becher TK-Blaetterteig (450 g)
Mehl; zum Ausrollen
Huelsenfruechte zum Vorbacken

FUELLUNG
1 Aubergine
250 g Spitz- oder Wirsingkohl
300 g Moehren
2 Zucchini
1 Rote Paprikaschote
250 g Gemuesezwiebel
1 Fenchelknolle
3 Knoblauchzehen
10 EL Olivenoel
Salz und Pfeffer
2 EL Fenchelsamen
1 TL Gemahlener Piment
1 TL Kreuzkuemmel
500 g Vollmilch-Joghurt
5 Eier
1 EL Speisestaerke
1 Eigelb
3 EL Milch

Die sechs Blaetterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Je drei Platten uebereinanderlegen und auf Mehl in Groesse eines Backbleches ausrollen. Eine der Teigplatten auf das Backlech legen und einen 2 cm hohen Rand formen.
Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen. Huelsenfruechte auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 etwa zehn Minuten vorbacken. Herausnehmen, Huelsenfruechte und Papier entfernen und den Blaetterteig abkuehlen lassen.
Fuer die Fuellung das Gemuese putzen und abspuelen. Aubergine wuerfeln, Kohl in Streifen schneiden, Moehren und Zucchini grob raspeln, Paprika, Gemuesezwiebel und Fenchel in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Das Oel portionsweise in einer grossen Pfanne erhitzen. Das Gemuese und den Knoblauch ebenfalls portionsweise darin braun anbraten und mit Salz und den Gewuerzen kraeftig abschmecken.
Joghurt, Eier und Speisestaerke verruehren und ebenfalls mit den angegebenen Gewuerzen abschmecken. Das Gemuese auf den vorgebackenen Boden geben. Den Eier-Joghurt daruebergiessen.
Die zweite Blaetterteigplatte darauflegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen oder die Oberflaeche mit einem Messer mehrmals einschneiden. Eigelb und Milch verruehren und den Blaetterteig damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 35 bis 45 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.
Gemuese und Joghurtguss muessen kraeftig gewuerzt werden sonst schmeckt der Kuchen nach dem Backen zu fade.
Naehrwerte pro Stueck ca. 340 Kalorien 24 g Fett

Mengenangabe: 12 Stuecke

4 Backen, Pikant, Lamm, Tuerkei

4.1 LAHMACUN

TEIG
250 g Mehl
1/2 Trockenhefe
1 TL Olivenoel
175 ml Lauwarmes Wasser
1 Schuss Salz

FUELLUNG
150 g Lammhack
2 Zwiebeln; fein gehackt
1 Knoblauchzehe
1 Gewuerfelte Tomate
1/2 TL Zucker
1 Gruene Chilischote fein gehackt
1 TL Kirmizi biber getrocknete gestossene Chilischote
1 Zweig Minze
1 EL Olivenoel

Alle Zutaten schnell verruehren, mit feuchtem Tuch abdecken, an warmem Platz 1 Std. gehen lassen. Kleine Kugeln formen und pfannkuchengross auswellen.
Zwiebeln und Knoblauch anroesten.Zucker, Chili und Fleisch dazu geben, pfeffern, und salzen, alles zusammen braeunen. Das Fleisch auf dem Teig verteil n, mit Tomatenwuerfeln und Kraeutrn bestreuen. Den Fladen in eine heisse Pfanne geben und im sehr heissen Ofen ausbacken.

5 Beilage, Dip, Bohne, Tuerkei

5.1 FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN

250 g Getrocknete Puffbohnen
150 g Zwiebeln; geviertelt
3 EL Olivenoel
1l Wasser
1 TL Zucker
1 TL Salz
2 EL Dill; feingehackt

ZUM ANRICHTEN
2 EL Olivenoel
2 EL Zitronensaft

ZUM GARNIEREN
5 Zweige Dill; bis 20% mehr
Zitronenscheiben

Die getrockneten Bohnen waschen, dann 8 Stunden einweichen, abgiessen und erneut waschen. Die Bohnen mit Zwiebeln, Olivenoel, Wasser, Zucker und Salz in einen Topf geben. Deckel auflegen und bei geringer Hitze 40 Minuten kochen, bis die Bohnen platzen. Abgiessen, solange die Bohnen noch heiss sind. Alles durch ein grobes Sieb druecken oder im Mixer puerieren - die Mischung sollte die Konsistenz von dickem Joghurt haben.
Das Pueree in einem Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Dill hinzufuegen und 1 Minute unter staendigem Ruehren koecheln lassen. Das Pueree in eine Servierschuessel fuellen und 1-2 Stunden abkuehlen lassen. Olivenoel und Zitronensaft verruehren und ueber das Pueree giessen. Mit Dillzweigen und Zitronenscheiben garnieren.
Eine andere Art, Fava zu servieren: Das Pueree 5 Minuten kochen, dann in eine flache Schuessel von etwa 22 cm Durchmesser fuellen. Wenn es erkaltet ist, in rautenfoermige Stuecke schneiden. Mit Oel und Zitronensaft betraeufeln und garnieren.

Mengenangabe: 6 Personen

6 Beilage, Dip, Nuss, Tuerkei

6.1 MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE

75 g Walnusskerne
25 g Tomatenpueree
25 g Semmelbroesel
2 EL Olivenoel
1 EL Grenadinesirup oder Zitronensaft
1 TL Paprikapulver
1 TL Kuemmel, gemahlen
1 TL Zucker

Die Walnuesse im Moerser zu einer Paste zerstossen, dann alle anderen Zutaten dazugeben. Sie koennen auch alle Zutaten im Mixer zu einer Paste vermischen.
Bei Zimmertemperatur servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

7 Beilage, Sauce, Kichererbse, Tuerkei

7.1 HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE

150 g Kichererbsen
100 ml Tahina-Paste
3 Knoblauchzehen; zerdrueckt
4 EL Zitronensaft
4 EL Olivenoel
1 TL Kuemmel; gemahlen
1/2 TL Paprikapulver
1/2 TL Salz
3 Zweige Petersilie; bis 1/3 mehr
1/4 TL Grobes Paprikapulver; oder Haspir (⋆)

(⋆) Haspir (Carthamus tinctorius) oder Saflor sieht aus wie Safran, ist aber dunkler orange ge faerbt. Man streut ihn in Anatolien als Dekora tion auf viele Speisen. Wie Safran gibt er einem Gericht Farbe, hat aber nicht dessen Aroma.
Die Kichererbsen 7-8 Stunden einweichen, abgiessen, abspuelen und dann in einen Topf mit 1,5 l frischem Wasser geben. Bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel 2 1/2-3 Stunden kochen, bis die Kichererbsen zu platzen beginnen. (Wenn Sie Wasser nachgiessen muessen, nehmen Sie heisses Wasser, weil sonst die Kichererbsen hart werden.)
Waehrend des Kochens die sich von den Kichererbsen geloesten Haeute mit einem Schaumloeffel abschoepfen. Dann das Wasser abgiessen und die Kichererbsen in einem Moerser zerdruecken. Sie sollten etwa 250 g Kichererbsenpueree erhalten. Tahina-Paste, Knoblauch, Zitronensaft, die Haelfte des Olivenoels, Gewuerze und Salz zugeben und gut verruehren.
Humus in einer Servierschuessel anrichten, mit dem restlichen Olivenoel uebergiessen und mit Petersilie und grobem Paprikapulver oder Haspir bestreuen. Kalt servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

8 Eintopf, Lamm

8.1 PICHELSTEINER EINTOPF (TUERKISCH)

100 g Pastirma (gewuerzter Lammschinken vom Tuerken,
auf der Aufschnittmaschine hauchduenn schneiden
lassen)
3 EL OeL
800 g Lammschulter
Salz; Pfeffer aus der Muehle
200 g Weisskohl
200 g Wirsing
100 g Moehren
100 g Kohlrabi
100 g Sellerie
100 g Gruene Bohnen
1 Stange Porree

1. Pastirma in daumenbreite Streifen schneiden und in einem grossen Topf in Oel anduensten.
2. Lammfleisch grob wuerfeln, darauf legen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und umruehren. Fleisch bei guter Mittelhitze leicht braeunen.
3. Gemuese waschen. Von den Kohlsorten den inneren Teil ohne Strunk verwenden. Moehren, Kohlrabi und Sellerie schaelen, alles in grobe Wuerfel schneiden. Bohnen und Porree putzen und in Stuecke schneiden. Das Gemuese unter das Fleisch mischen und nachsalzen.
4. Das Gericht fest verschlossen bei milder Hitze 1 1/2 Stunden schmoren. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer nachwuerzen.
Tipp: Vom Pastirma die gewuerzte Aussenschicht nicht entfernen, sie gibt dem Gericht den besonderen Geschmack. Beilage: Fladenbrot.

Mengenangabe: 4 Personen

9 Fisch, Salzwasser, Tuerkei

9.1 SCHWERTFISCH AM SPIESS

600 g Schwertfischfilet
1 Paprikaschote
1 Zwiebel; in Scheiben geschnitten
2 Zitronen
Lorbeerblaetter
1 Bd. Gehackte Petersilie
1/2 Tasse Zitronensaft

(⋆) Kochen wie in Lykien/Tuerkei
Schwertfischfilets in Wuerfel von etwa 3 cm Kantenlaenge schneiden, mit Zwiebelscheiben, der aufgeschnittenen Paprika, Zitronenvierteln und Lorbeerblaettern auf Spiesse stecken.
Diese auf dem Holzkohlengrill von beiden Seiten gut durchbraten. Mit Zitronensaft uebergiessen und mit gehackter Petersilie servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

10 Fleisch, Hack, Reis, Tuerkei

10.1 "FRAUENSCHENKEL" (FLEISCHKLOESSCHEN)

125 g Reis
Salz, Pfeffer
25 g Butter
50 g Zwiebeln; fein gehackt
250 g Rinder- oder Lammhackfleisch
1 TL Schwarzer Pfeffer; gemahlen
1 TL Zimtpulver
1 TL Paprikapulver
3 Eier
250 g Butterfett oder Olivenoel zum Braten
50 g Mehl oder feines Paniermehl

(⋆) Kochen wie in Lykien/Tuerkei
Reis waschen. 250 ml Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen, den Reis hineingeben und 5 Minuten stehen lassen. Bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen, die Zwiebeln hineingeben und 5 Minuten duensten. Den Reis abgiessen, zu den Zwiebeln geben und 2 Minuten mitdaempfen. 50 ml Wasser und 1/4 TL Salz zugeben, zum Kochen bringen, dann den Topf zudecken und 5 Minuten leise koecheln lassen, bis die Fluessigkeit eingekocht ist. Abkuehlen lassen.
Die Haelfte des Fleisches in einen Topf (ohne Fett) geben, zudecken und etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Umruehren garen, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Vom Feuer nehmen und das rohe Hackfleisch mit dem gegarten vermischen. Reis und Zwiebeln, Paprika, die Haelfte des Zimtpulvers und noch 1/2 TL Salz zugeben. 1 Ei untermischen und das Ganze 5 Minuten kneten. In zwoelf Portionen von der Groesse eines Huehnereis aufteilen und diese dann zu ovalen Kloesschen formen und leicht flach druecken.
Die restlichen Eier in einer kleinen Schuessel gruendlich verquirlen. Das Fett oder Oel in einer Bratpfanne erhitzen. Mehl oder Paniermehl auf einem grossen Teller ausbreiten. Die Kloesse zuerst in Mehl wenden, dann in Ei tauchen und in das heisse Oel legen. Die Hitze reduzieren und die Kloesse von jeder Seite 2 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Topf mit einem Deckel schliessen und die Kloesse 5 Minuten in ihrem eigenen Dampf stehen lassen. Auf einer vorgewaermten Servierplatte anrichten, mit dem restlichen Zimt bestreuen und servieren

11 Fleisch, Hack, Tuerkei

11.1 PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN

450 g Hackfleisch; Kalb oder Lamm
1 Zwiebel
1 Scheib. Altbackenes Brot
1 Ei
1 TL Getrockneter Oregano
1 Bd. Petersilie
Salz, Pfeffer
Oel zum Braten

Zwiebel reiben, Brot einweichen und zerzupfen, Petersilie hacken. Alle Zutaten vermischen und kneten. Die Masse mit den Handknoecheln kraeftig schlagen, damit die Luft entweicht. So lange wiederholen, bis die Masse geschmeidig ist. Etwa fingergrosse Rollen formen und et- was flach druecken. Reichlich Oel in der Pfanne erhitzen. Die Koefte im heissen Oel braun werden und zur Rollenform aufblaehen lassen. Heiss oder kalt servieren. Sie halten mehrere Tage und bleiben dabei saftig. Frueher wurden sie haeufig als Verpflegung fuer unterwegs mitgenommen, so dass man sie heute noch mit Reisen und Picknick in Verbindung bringt.

12 Fleisch, Hackfleisch, Grillen, Tuerkei

12.1 SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI

800 g Hackfleisch; vom Rind oder Lamm
1 mittl. Zwiebel Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Schuss Kreuzkuemmel
1 TL Paprikapulver, scharf
1 TL Pul biber; Plaettchenpaprika in tuerkischen Laeden
erhaeltlich
2 mittl. Tomaten
8 Lange, gruene Peperoni scharf oder mild
8 :Metallene Fleischspiesse
3 klein. Duenne Fladenbrote
30 g Butter
1 TL Olivenoel
2 Bd. Glatte Petersilie

Scharfe gewuerzte Speisen isst man vor allem im heissen Suedosten der Tuerkei, doch das nach der groessten Stadt dieser Region genannte Kebap ist im ganzen Land beliebt. Es schmeckt am besten vom Holzkohlengrill.
Einstufung der Autorin: Gelingt leicht - Fuer Gaeste.
Pro Portion etwa 3100 kJ/740 kcal, Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.
1. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben. Die Zwiebel schaelen und dazureiben. Salz, reichlich Pfeffer, den Kreuzkuemmel, das Paprikapulver und den Plaettchenpaprika dazugeben und alles gruendlich verkneten.
2. Den Grill vorheizen.
3. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansaaetze herausschneiden. Die Peperoni nur waschen.
4. Das Fleisch in 2 Teile pro Portion teilen und um die Metallspiesse 12-15 cm lange, duenne Frikadellen formen. Das Fladenbrot in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Brotstreifen damit bepinseln.
5. Den Grillrost leicht mit dem Oel bepinseln und die Spiesse auf jeder Seite 5-8 Minuten grillen. Die ganzen Peperoni und die Tomatenhaelften am Rande des Grills mitgrillen. Die Brotstreifen am aeusseren Rand des Grills warmmachen.
6. Die Petersilie waschen und trockenschuetteln. Pro Portion einen flachen Teller am Rand mit je 1/2 Kraeuterbund garnieren. Die warmen Brotstreifen auf die Teller verteilen und das Fleisch und das gegrillte Gemuese darauf anrichten.
TIP: Das Adani kebapi wird haeufig zusaetzlich mit einer Portion Bulgur serviert. Wenn sie keinen Grill haben, braten sie das Kebap in einer grossen Pfanne und waermen das Fladenbrot im Backofen auf.

Mengenangabe: 4 Portionen

13 Fleisch, Hackfleisch, Tuerkei

13.1 TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE

1 mittl. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g Mageres Hackfleisch
2 EL Paniermehl
1 Ei
1 TL Mittelscharfer Senf
Salz, schwarzer Pfeffer
Edelsuess-Paprika
1 TL Kreuzkuemmel; gemahlen optional
2 EL Olivenoel
500 g Vollmilch-Joghurt
1 EL Speisestaerke
1/2 Toepfchen Minze
3 Lauchzwiebeln

1. Zwiebel und Knoblauch schaelen, fein wuerfeln. Mit Hackfleisch, Paniermehl, Ei, und Senf verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. Kreuzkuemmel wuerzen. Daraus 12-16 Roellchen formen.
2. Oel erhitzen. Hackroellchen darin unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Minuten braten.
3. Joghurt und Staerke glatt- ruehren. Minze waschen, Blaettchen abzupfen und, bis auf einige, in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
4. Roellchen herausnehmen und warm stellen. Joghurt in die Pfanne giessen, Minze zufuegen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hackroellchen und Sosse anrichten. Mit Lauchzwiebeln und Minze bestreuen. Dazu passt Salat und Fladenbrot. Getraenk: Eistee mit Zitrone.
: Zubereitungszeit ca. 30 Min. : Pro Portion ca. 360 kcal 13 g Eiweiss 18 g Fett 33 g Kohlenhydrate

Mengenangabe: 4 Personen

13.2 YUFKA

500 g Tuerk. Blaetterteig
400 g Rindergehacktes
1 Bd. Fruehlingszwiebeln
3 Bunte Paprika
1 Zucchino
Etwas Olivenoel
500 ml Milch
1 Naturjoghurt
3 Eier
200 g Margarine
Salz, Pfeffer
Zimt
Paprika
Weisser und schwarzer Sesam

Das Hackfleisch in etwas Olivenoel kruemelig anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zimt wuerzen. In der Zwischenzeit das Gemuese putzen und wuerfeln. Das Hackfleisch aus der Pfanne nehmen und zuerst die Zwiebeln anschwitzen. Die Paprika und Zucchini hinzufuegen und ein wenig duensten. Das Fleisch wieder hinzufuegen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
Die Margarine zerlassen und etwas abkuehlen lassen. Die Milch mit dem Joghurt und den Eiern verquirlen und die abgekuehlte Margarine hinzufuegen. Der tuerkische Blaetterteig wird zu grossen Blaettern ausgerollt und luftdicht abgepackt. Je nach Marke sind 3 - 5 Blaetter in einem Paket. Der Yufka kann entweder auf einem Backblech oder in einer grossen Auflaufform zubereitet werden.
Das erste Blatt auf das Backblech geben, ueberstehende Raender umklappen und gruendlich mit der Eiermilch begiessen. Man kann auch zwei Blaetter uebereinander legen und einzeln traenken. Die

Haelfte der Paprika-Fleisch-Fuellung daraufgeben, mit einem weiteren Blatt Blaetterteig belegen. Den Teig wieder gruendlich mit Eiermilch traenken. Darauf wieder Fuellung geben. Die Fuellung wieder mit Teig bedecken, gruendlich mit Eiermilch traenken und mit beiden Sesam- Sorten bestreuen.
Bei 180 Grad Umluft/200 Grad Unter- und Oberhitze backen, bis die Pastete goldbraun ist.

Mengenangabe: 4 Portionen

14 Fleisch, Innereien, Leber, Tuerkei

14.1 LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI

500 g Lamm- oder Kalbsleber
3 EL Mehl
8 EL Sonnenblumenoel Salz Pfeffer; frisch gemahlen
1 Schuss Cayennepfeffer
4 Rote Zwiebeln
1/2 Bd. Glatte Petersilie
1/2 TL Sumak; (Salatgewuerz) tuerk. Spezialgeschaeft

ZUM GARNIEREN
2 Staengel Petersilie
1 Tomate

Die Leber von Haeutchen und Sehnen befreien und in Stifte schneiden. Das Mehl auf einen Teller schuetten und die Leberstuecke darin waelzen. Ueberschuessiges Mehl abschuetteln.
Das Oel in einer Pfanne erhitzen, die Leber nach und nach rundherum knusprig braun braten und mit einem Schaumloeffel aus der Pfanne heben. Auf eine Platte legen und sofort mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer bestreuen.
Die Zwiebeln schaelen, in duenne Ringe schneiden, in eine Schuessel geben und mit etwas Salz bestreuen. Die Zwiebelringe leicht kneten und unter fliessendem Wasser waschen. Das Wasser gruendlich abschuetteln.
Die Petersilie waschen trockenschuetteln, fein hacken, mit den Zwiebeln, etwas Salz und dem Sumak mischen. Die Tomate waschen, abtrocknen und achteln.
Die Leber lauwarm mit dem Zwiebelsalat, den Tomatenachteln und der Petersilie servieren.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht
Pro Portion 1500 kJ/360 kcal, Zubereitungszeit 45 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

15 Fleisch, Kalb, Tuerkei

15.1 DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH

800 g Mageres Kalbfleisch
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenoel
1 groß. Zwiebel
Joghurtsauce
Fladenbrot
1/2 TL Schwarzkuemmel

Den Backofen auf 220GradC vorheizen. Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und in duenne Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern. Auf 4 grosse Spiesse stecken und mit Olivenoel bepinseln. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und mit einem scharfen Messer in hauchduenne Streifen schneiden.
Die Kalbfleischspiesse auf einen Gitterrost legen und auf der mittleren Schiene des Ofens 20 Min.grillen. Dabei mehrmals wenden.
Die Fladenbrote seitlich tief ein-, aber nicht durchschneiden. Einige Zwiebelringe, etwas Joghurtsauce und wenig Schwarzkuemmel in jedes Brot geben.
Die gegrillten Kalbfleischscheiben von den Spiessen streifen und in die Brottaschen verteilen. Die Reste der Zwiebelringe, Joghurtsauce und Schwarzkuemmel nach Belieben darauf geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

16 Fleisch, Lamm, Paprika, Tuerkei

16.1 "KEBAB VOM BOSPORUS" (MIT LAMMFLEISCH UND GEMUESE GEF ...

5 EL Olivenoel
400 g Lammfleisch
2 Auberginen; in kleinen Wuerfeln
1 Zwiebel; grob gehackt
Salz, Pfeffer
4 Tomaten; in Wuerfelchen geschnitten
50 g Pinienkerne
2 EL Pfefferminzblaetter; fein geschnitten
2 EL Thymianblaetter; fein geschnitten
100 g Champignons; blaettrig geschnitten
4 Paprikaschoten; vom Kerngehaeuse befreit
4 Eigelb
100 g Geriebener Hartkaese, z.B. Parmesan
1 Schuss Zimt

(⋆) Kochen wie in Lykien/Tuerkei
3 EL Olivenoel erhitzen. Lammfleisch, Auberginen und Zwiebel darin 1/ 2 Stunde auf grossem Feuer braten. Salzen und pfeffern. Tomaten, Pinienkerne, Pfefferminz- und Thymianblaetter sowie die Champignons dazugeben. Die Paprikaschoten in 2 EL Olivenoel ringsum ca. 5 Minuten anbraten, etwas auskuehlen lassen. Mit der Fleisch-Gemuese- Masse fuellen. Eigelb, Reibkaese und Zimt miteinander verruehren.
Die gefuellten Schoten in eine geoelte Auflaufform stellen, die Ei- Kaese-Mischung darueber verteilen. Im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 1/4 Stunde ueberbacken.
: gefuellte Paprika)

Mengenangabe: 4 Portionen

17 Fleisch, Lamm, Reis

17.1 TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF

300 g Lammfleisch
4 Rote Zwiebeln
3 EL Olivenoel
4 groß. Fleischtomaten
250 g Naturreis
1/2 TL Paprika; (scharf)
1/2 TL Gem. Kreuzkuemmel
1/2 l Kraeftige Gemuesebruehe
12 Getrocknete Aprikosen
Salz, Pfeffer
1 Bd. Dill
1 EL Zitronensaft
200 g Sahnejoghurt

Lammfleisch in kleine Wuerfel schneiden, Zwiebeln fein wuerfeln, beides in Oel anbraten. Tomaten in Wuerfel (evtl. vorher haeuten) schneiden.
Tomatenwuerfel und Reis zum Fleisch geben. Mit Kreuzkuemmel und Paprika wuerzen und die Gemuesebruehe angiessen. Die Aprikosen dazugeben. 45 Min. bei offenem Deckel garen.
Am Ende der Garzeit soll der Reis trokken sein. Das Gericht mit Salz und Pfeffer wuerzen. Joghurt mit gehacktem Dill, Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Joghurtsosse zum Lamm-Reis-Topf reichen.

Mengenangabe: 2 Portionen

17.2 TUERKISCHES LAMMPILAW

300 g Entbeinter Lammruecken
125 g Langkornreis
1/4 l Gemuesebruehe
3 Schalotten; fein geschnitten
1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
1 Chilischote; fein geschnitten
2 EL Zitronensaft
1 EL Rosmarin; fein geschnitten
1 TL Damaszener-Kuemmel; (schwarzer Kuemmel)
Salz, Pfeffer
Butter

In einem Topf mit etwas Butter eine feingeschnittene Schalotte anduensten, den Reis, etwas Pfeffer und Damaszenerkuemmel dazugeben und mit Bruehe auffuellen. Bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel den Reis ca. 20 Minuten duensten, bis der Reis die gesamte Fluessigkeit absorbiert hat.
Das Fleisch in feine Blaettchen schneiden, pfeffern, salzen. In einer Pfanne mit etwas Butter rundum scharf anbraten.
Dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne mit etwas Butter die restlichen Schalotten, Knoblauch und Chili anbraeunen. Mit Zitronensaft abloeschen. Rosmarin darunter mischen und Fleisch dazugeben.
Kurz bevor der Reis gar ist, mit dem Fleisch vermischen, aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mengenangabe: 2 Portionen

18 Fleisch, Lamm, Reis, Tuerkei

18.1 LAMMPILAV

2 EL Korinthen
1 Tasse Warmes Wasser
4 EL Butter
2 EL Pinienkerne
2 groß. Zwiebeln; in Scheiben geschnitten
4 Karotten; in feine Stifte geschnitten
1/2 TL Zimtpulver
1 Schuss Kardamompulver
1 Schuss Nelkenpulver
2 EL Olivenoel
400 g Lamm- oder Gefluegelfleisch
(in Wuerfel geschnitten)
1/2 TL Salz
250 g Langkornreis
600 ml Kochende Huehnerbruehe

(⋆) Kochen wie in Lykien/Tuerkei
Die Korinthen im Wasser einweichen, 1/2 Stunde stehen lassen. Die Butter schmelzen, die Pinienkerne darin goldbraun roesten. Die Zwiebelscheiben zugeben, glasig duensten. Die Karottenstiftchen dazumengen, wuerzen. Koecheln lassen.
Das Olivenoel erhitzen, das Fleisch darin anbraten, salzen. In einen weiteren Kochtopf etwas Reis streuen. Lagenweise Fleisch, Gemuese, Reis einfuellen. Zuoberst muss Reis sein. Dem Rand entlang die Huehnerbruehe dazugeben. Zudecken, aufkochen, dann auf ganz kleiner Flamme und ohne zu ruehren 25 Minuten duensten, bis alle Fluessigkeit aufgesaugt ist. Noch 10 Minuten auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

19 Fleisch, Rind, Frikadelle, Tuerkei

19.1 FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI

1 mittl. Zwiebel
50 g Butter
50 g Patnareis
200 ml Wasser Salz
750 g Hackfleisch vom Rind
3 Eier
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Schuss Pimentpulver
1 Bd. Glatte Petersilie
3 EL Mehl
8 EL Sonnenblumenoel

Pro Portion 3000 kJ/710 kcal, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden.
Der Name des Gerichts stammt von der Form der Frikadellen.
1. Die Zwiebel schaelen und wuerfeln. In einem Topf die Haelfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Wasser und Salz dazugeben. Den Reis zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten garen.
2. Den Reis abkuehlen lassen. Das Hackfleisch in 2 Teile teilen. Die eine Haelfte in der restlichen Butter braun anbraten, abkuehlen lassen und mit der anderen Haelfte mischen. Das Hackfleisch zum Reis geben. 1/3 der Eier, reichlich Pfeffer und das Pimentpulver hinzufuegen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Mit dem Fleisch und dem Reis verkneten, salzen. Das Mehl auf einen Teller sieben. In einem Schuesselchen die restlichen Eier verquirlen.
4. Das Oel in einer Pfanne erhitzen. Aus je 1 gehaeuften Essloeffel Hackfleischmasse mit angefeuchteten Haenden eifoermige Frikadellen formen. Diese leicht abflachen und zuerst in dem Mehl, dann in der Ei wenden und in die Pfanne geben. Die Frikadellen auf beiden Seiten knusprig braten. Mit Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20 Fleisch, Rind, Hackfleisch, Tuerkei

20.1 FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE)

500 g Hackfleisch vom Rind
100 g Patnareis
1 groß. Zwiebel
2 Eier Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
3/4 l Wasser
30 g Butter
1/2 TL Salz (1)
1 Zitrone; den Saft davon
1/2 Bd. Glatte Petersilie
1/2 TL Paprikapulver; edelsuess

Pro Portion etwa 1900 kJ/450 kcal, Zubereitungszeit etwa 1 1/4 Stunden.
1. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben. Den Reis abbrausen, abtropfen lassen und zum Fleisch geben. Die Zwiebel schaelen und zum Fleisch reiben. Die Haelfte der Eier, Salz und Pfeffer zufuegen und alles gut verkneten. Aus der Masse walnussgrosse Baellchen formen.
2. In einem breiten Topf das Wasser mit Butter und Salz (1) zum Sieden bringen. Die Baellchen vorsichtig einlegen. Bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen.
3. Den Zitronensaft in ein Schuesselchen giessen. Die restlichen Eier dazugeben und alles verqirlen. Einige Essloeffel Fleischsud hineinquirlen und die Mischung unter Umruehren zu den Fleischbaellchen giessen. Wieder erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Mit dem Paprikapulver ueber die Fleischbaellchen streuen. Heiss servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

21 Gefluegel, Haehnchen, Nuss

21.1 HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER WALNUSS-SOSSE

1 Bd. Suppengruen
1 Schuss Salz
800 g Haehnchenbrustfilets
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
200 g Walnusskerne
3 EL Zitronensaft
1 Becher Joghurt; natur
2 EL Olivenoel
1/2 TL Paprikapulver
2 EL Walnussoel
125 ml Bruehe
1 l Wasser
4 Blatt Salat

Das Suppengruen waschen, putzen und grob zerkleinern. Mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Haehnchenbrustfilets zugeben und etwa 10 Minuten garziehen lassen.
Das Fleisch aus der Bruehe heben, abkuehlen lassen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch pellen. Die Zwiebel wuerfeln. In einem Mixer die Walnusskerne, Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Joghurt, Olivenoel und die abgekuehlte Bruehe schnell zu einer glatten Masse verarbeiten.
Haehnchenfiletstreifen und Salatblaetter auf Tellern anrichten, Walnuss-Sosse mit dem Paprikapulver gut verruehren und ueber die Speise traeufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

22 Gefluegel, Hell, Haehnchen, Vorspeise, Tuerkei

22.1 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI

1 Kuechenfertige Poularde etwa 1,2 kg schwer
Salz
1 TL Schwarze Pfefferkorner
1 mittl. Moehre
1 mittl. Zwiebel
300 g Frische Walnusskerne ersatzweise getrocknete
1/2 TL Edelsuesses Paprikapulver
1/2 TL Scharfes Paprikapulver
6 Scheib. Toastbrot
1/4 l Milch
Pfeffer; frisch gemahlen
2 EL Walnussoel
1 Schuss Cayennepfeffer
2 Staengel Glatte Petersilie

Diese Vorspeise gibt es in der Tuerkei zu besonders festlichen Anlassen, und man bekommt sie nur in gehobenen Restaurants.
Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit - Fuer Gaeste.
Pro Portion etwa 3000 kJ/710 kcal.
Zubereitungszeit: etwa 2 1/2 Stunden, Ruhezeit: 30 Minuten.
1. Die Poularde waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken 1/2 Teeloeffel Salz und die Pfefferkoerner einstreuen. Die Moehre und die Zwiebel schaelen, vierteln und dazugeben. Das Wasser mit der Poularde zum Kochen bringen, abschaeumen und die Poularde bei schwacher Hitze in etwa 45 Minuten garen.
2. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Poularde aus der Bruehe heben, abkuehlen lassen. Inzwischen die frischen Walnuesse schaelen, von getrockneten Walnuessen die Haeutchen abreiben. Etwa 1 Walnusshaelfte pro Portion zum Garnieren beiseite legen. Die uebrigen Walnuesse fein reiben oder im Mixer zerkleinern.
3. Die Nuesse in eine Kasserolle geben, das Paprikapulver hinzufuegen und alles unter Ruehren erhitzen, bis die Nuesse Oel ausschwitzen sie duerfen jedoch keinesfalls braun werden. Die Nuesse zum Abkuehlen beiseite stellen.
4. Die Rinde von den Toastbrotscheiben entfernen. Das Brot in etwa 1/ 4 Liter Huehnerbruehe einweichen und ausdruecken. Die Bruehe gesondert aufbewahren. Das Brot mit einer Gabel zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit der Huehnerbruehe, in der das Brot eingeweicht war und der Milch zu den Nuessen geben.
5. Alles verruehren, so dass eine dicke Paste entsteht. Von der Poularde Brust- und Keulenfleisch ausloesen, kleinschneiden und die Stucke mit den Fingern zu Fasern zupfen. Das restliche Poulardenfleisch mit der restlichen Bruehe fur eine spaetere Suppe aufbewahren.
6. Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Das Walnussoel mit dem Cayennepfeffer verruehren. Die Haelfte des Poulardenfleischs mit der Haelfte der Nusspaste vorsichtig mischen und auf einen grossen flachen Teller legen. Alles mit der Haelfte des gewuerzten Walnussoels betraeufeln.
7. 2 Essloeffel von der verbliebenen Nusspaste auf das Nuss-Huhn- Gemisch streichen. Das restliche Poulardenfleisch daraufleqen. Zum Schluss das Fleisch mit der restlichen Nusspaste bedecken und mit dem restlichen Walnussoel betraeufeln.
8. Das Gericht mit den Walnusshaelften verzieren. Die Petersilienstengel waschen, trockenschuetteln, die Blaettchen abzupfen und das Gericht damit garnieren. Das Huhn etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.
Tip!
Wenn Ihnen die Zubereitungszeit zu lang erscheint, koennen Sie das Huhn auf Tscherkessen-Art

auch einfacher anrichten, indem Sie das gesamte Fleisch auf einmal mit der Nusspaste mischen, doch das sieht nicht so dekorativ aus wie im Rezept beschrieben. Wenn Sie das Gericht schon frueher vorbereiten moechten, bewahren Sie das Fleisch und die Nusspaste getrennt auf und stellen Sie es kurz vor dem Servieren fertig.

Mengenangabe: 6 Portionen

23 Gefluegel, Huhn, Okra, Tuerkei

23.1 GESCHMORTES HUHN MIT OKRA

1 Huhn
450 g Frische Okra
3 EL Essig
1 EL Olivenoel
Etwas Butter
2 Zwiebeln
2 TL Koriandersamen
1 TL Geroesteter Kirmizi biber; oder Paprika-Cayenne-
Pfeffer
4 Knoblauchzehen
1/2 TL Zucker
1 EL Oregano
1 EL Tomatenmark
3 Tomaten
1 Zitrone; den Saft
Salz, Pfeffer

Okra waschen, Stiele abschneiden und die Fruechte in eine Schuessel legen. 2-3 EL Essig und 1 EL Salz dazugeben, 1 Stunde stehen lassen. So behalten die Okra ihre Farbe und werden beim Kochen nicht schleimig. In einer grossen Pfanne oder einem Schmortopf das in vier Teile zerlegte Huhn in Olivenoel und Butter braun anbraten. Herausnehmen und beiseite legen.
Zwiebeln, Koriandersamen und Kirmizi biber in das heisse Oel geben und 2-3 Minuten kochen. Knoblauch, Zukker und Oregano einruehren, danach das Tomatenmark und die geschaelten, zerkleinerten Tomaten. Alles gut verruehren, die Sauce einige Minuten aufkochen, dann die Huehnerteile hineingeben. Zugedeckt 25-30 Minuten koecheln lassen. Okra sorgfaeltig abspuelen und ueber das Huhn verteilen. Den Zitronensaft daruebergiessen und zugedeckt weitere 20 Minuten koecheln lassen. Die Pfanne von Zeit zu Zeit schuetteln. Die Okrafruechte sollten noch bissfest sein. Zuerst die Huehnerteile herausnehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Okra in die Tomatensauce geben, salzen und pfeffern und dann ueber dem Huhn verteilen. Heiss mit Joghurt und Reis oder Bulgur, einer Gruetze aus Weizenschrot, servieren.
Okraschoten werden oft zusammen mit Tomaten zu einem Gemueseeintopf verarbeitet oder mit Lamm oder Huhn geschmort. Dieses Gericht ist in der ganzen Tuerkei beliebt und wird gewoehnlich mit Reis-Pilaw, einer Art wuerzigem Risotto, oder mit Sesam und Schwarzkuemmel gewuerztem tuerkischem Fladenbrot zum Auftunken der Sauce serviert.

24 Gefluegel, Huhn, Tuerkei

24.1 CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSISCHES HUHN

1 kg Huhn; zerlegt
1 Zwiebel; gehackt
1 Karotte; gehackt
1 Stange Bleichsellerie; in Scheiben geschnitten
1 Stange Lauch; in Scheiben geschnitten
Einige Stengel Petersilie
1 EL Reis; gewaschen
3 Nelken
1 TL Salz
50 g Butter
50 g Zwiebeln; feingehackt

FUER DIE WALNUSSAUCE
225 g Walnusskerne
50 g Semmelbroesel
1 Knoblauchzehe
2 TL Paprikapulver
200 ml Huehnerbruehe

ZUM ANRICHTEN
3 EL Walnussoel; bis 1/3 mehr
1/4 TL Paprikapulver

Um das Huehnerfleisch zu pochieren, 1 l Wasser zum Kochen bringen, das Gefluegelfleisch, die Gemuese, Petersilie und Reis hineingeben. Bei geringer Hitze koecheln, bis das Huehnerfleisch gerade eben gar ist - es sollte nicht zu weich sein. Salzen und nach 5 Minuten vom Feuer nehmen. Die Bruehe durchseihen, das Huehnerfleisch in kleine Stuecke schneiden.
In einem anderen Topf die Butter schmelzen. Die Zwiebel darin unter haeufigem Ruehren leicht braeunen. Das kleingeschnittene Huehnerfleisch und 200 ml heisse Bruehe dazugeben und vorsichtig ohne Deckel etwa 10 Minuten koecheln lassen, bis die Fluessigkeit verdampft ist. Huehnerfleisch und Zwiebeln in eine Servierschuessel geben.
Mit Moerser und Stoessel die Zutaten fuer die Walnusssauce zerkleinern und vermischen oder in den Mixer geben. Die Sauce ueber das Huehnerfleisch giessen, mit Oel betraeufeln, Paprika darueberstaeuben und kalt servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

25 Gemuese, Eingelegt, Tuerkei

25.1 KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE

FUER DIE EINLEGEFLUESSIGKEIT
1 l Weissweinessig
25 g Salz

GEMUESE
1 kg Kohl
1 kg Kleine feste Gurken
1 kg Zucchini
1 kg Perlzwiebeln
1 kg Karotten
1 kg Lange, gruene Paprikaschoten
2 kg Halbreife Tomaten
100 g Weinblaetter
100 g Knollensellerie
250 g Knoblauch
25 g Kichererbsen

FRUECHTE
1 kg Quitten
500 g Kornelkirschen
500 g Mispeln (falls erhaeltlich)

Die tuerkische Kueche kennt eine Fuelle von eingelegten Gemuesen und Fruechten in allen nur erdenklichen Arten. Sie werden in Salzwasser oder Essig oder einer Mischung aus beidem konserviert. Bei manchen Fruechten oder Gemuesen ist die Nachfrage nach der Einlegefluessigkeit noch groesser als die nach den eingelegten Fruechten oder Gemuesen selbst. In Adana beispielsweise wird die Fluessigkeit von eingelegten Rueben an Staenden verkauft; in Izmir kaufen die Leute an heissen Tagen im Bazar eine eingelegte Gurke und ein Glas von deren erfrischendem Saft.
Das folgende Rezept umfasst eine breite Auswahl an Fruechten und Gemuesen; verwenden Sie, was immer erhaeltlich ist, oder legen Sie die Gemuese oder Fruechte einzeln ein, wenn Sie das vorziehen. Ich gebe gern in jede Schicht etwas von allen Fruechten und Gemuesen, um eine grosse Auswahl zu erhalten.
Zubereitung:
Essig und Salz mischen und stehenlassen. Alle Gemuese putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Kohlblaetter in kleine Stuecke schneiden. Guerkchen und Zucchini oben und unten abschneiden und an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Die Karotten in Staebchen schneiden. Die Paprikaschoten an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Sellerieknolle in Staebchen schneiden, die Blaetter beiseite stellen.
Die Quitten waschen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Die Kornelkirschen und Mispeln waschen und abtropfen lassen. Ein paar Weinblaetter, einige Stueckchen Sellerie und einige Kichererbsen auf den Boden eines grossen Glases oder Steinguttopfes legen. Darauf eine Schicht Kohlblaetter geben. Auf diese die verschiedenen Gemuese und Fruechte schichten und Luecken mit Knoblauchzehen, Kornelkirschen und Mispeln fuellen. Mit Weinblaettern abdecken, und die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind und das Glas gefuellt ist. Mit Wein- und Sellerieblaettern abdecken.
Den gesalzenen Essig durch ein Sieb ueber den Glasinhalt giessen, dabei darauf achten, dass alle Gemuese bedeckt sind. Zuletzt einen Teller, der in das Glas oder den Steinguttopf passt, auf die Gemuese legen und mit einem Stein beschweren, damit Gemuese und Fruechte nicht hochsteigen und aus dem Essig tauchen koennen. Das Glas zudecken und bei Zimmertemperatur 2-3 Wochen stehenlassen.

26 Gemuese, Frisch, Aubergine, Hackfleisch, Tuerkei

26.1 GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI

4 mittl. Auberginen
5 EL Olivenoel, kaltgepresst; (1)
1 EL Olivenoel, kaltgepresst; (2)
2 mittl. Zwiebeln
4 mittl. Tomaten
250 g Hackfleisch vom Rind
1 EL Tomatenmark
1 Bd. Glatte Petersilie Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Schuss Zucker
2 Peperoni; mild oder scharf
125 ml Warmes Wasser

Die Auberginen waschen, am Stielansatz rundum abschaelen, den Stiel nicht entfernen. Von den Auberginen im Abstand von 1 cm laengs je 1 cm breite Streifen abschaelen.
Oel (1) in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin rundherum anbraten. In eine Auflaufform legen. In jede Aubergine oben einen tiefen Schlitz schneiden.
Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln. Drei Viertel der Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch in Wuerfel schneiden.
Das Oel (2) in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten. Die Zwiebeln, die Tomaten und das Tomatenmark hinzufuegen und anschmoren. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.
5. Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und feinhacken. Zum Hackfleisch geben. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Masse in die Auberginentaschen fuellen. Die Peperoni waschen, die Stiele entfernen und die Schoten laengs halbieren. Die Tomaten (2) waschen und in Scheiben schneiden. Auf jede Aubergine eine Peperonihaelfte und 1-2 Tomatenscheiben legen. Warmes Wasser angiessen. Die Auberginen offen in der Mitte des Backofens etwa 3O Minuten backen. Heiss servieren.
Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.
Pro Portion 1400 kJ/330 kcal, Zubereitungszeit 1/2 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

27 Gemuese, Frisch, Aubergine, Tuerkei

27.1 IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN)

4 klein. Auberginen
Salz
200 g Hackfleisch
2 mittl. Zwiebeln; geschaelt und gewuerfelt
3 groß. Tomaten
1 Bd. Glatte Petersilie
4 Gruene milde Peperoni
4 Knoblauchzehen; gehackt
8 EL Olivenoel
1/2 TL Zucker

Auberginen waschen, das Gruen um den Stielansatz entfernen, Stielansatz duenn schaelen. Mit dem Schaelmesser von jeder Aubergine der Laenge nach 4-5 duenne Streifen abschaelen, bis die Auberginen rundum gestreift sind.
Fruechte fuer 10 Minuten in kaltes Salzwasser legen. - 2 der Tomaten kurz in heisses Wasser geben, dann abschaelen und fein wuerfeln, den austretenden Saft auffangen.
Peperoni waschen, der Laenge nach halbieren und in feine Stuecke schneiden, Petersilie waschen und fein hacken. - In etwas Olivenoel die Zwiebeln und das Hackfleisch anbraten. Peperoni, die Haelfte der Petersilie und Knoblauch zugeben. Vom Herd nehmen und mit den gehackten Tomaten vermischen.
In einer anderen Pfanne ca. 3 EL Oel erhitzen und die abgetrockneten Auberginen 5-7 Minuten lang rundherum hellbraun anbraten. Auberginen mit einem Messer von einem der abgeschaelten Streifen her aushoehlen und mit der Fleisch- Gemuese-Masse fuellen.
Die uebrig gebliebene Tomate in Scheiben schneiden und auf die Auberginen legen. Den aufgefangenen Tomatensaft mit der restlichen Petersilie und etwas Wasser verruehren und ueber die gefuellten Auberginen giessen.
Aufkochen und dann im Backofen bei ca. 180Grad C etwa 35 Minuten garen. Mit Reis servieren.
(Imam bayildi heisst woertlich uebersetzt: Der Imam, der in Ohnmacht fiel - weil er das Gericht so koestlich fand...)

Mengenangabe: 4 Personen

28 Gemuese, Frisch, Aubergine, Vegetarisch, Tuerkei

28.1 DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI

4 mittl. Auberginen
Salz
2 mittl. Zwiebeln
2 mittl. Freilandtomaten
2 Milde Peperoni
1 Bd. Glatte Petersilie
1 TL Zucker
3 Knoblauchzehen
6 EL Olivenoel, kaltgepresst

Der Imam (Vorbeter) soll vor Entzuecken ueber dieses Gericht in Ohnmacht gefallen sein.
Einstufung durch die Autorin: Raffiniert - Fuer Gaeste
Pro Portion 850 kJ/200 kcal, Zubereitungszeit: etwa 1 3/4 Stunden
1. Die Auberginen am Stielansatz abschaelen, den Stiel stehen lassen. Die Auberginen laengs so abschaelen, dass Streifen von 34 cm Breite entstehen. 1 Streifen pro Aubergine in der Mitte einschneiden. Die Auberginen etwa 30 Minuten in Salzwasser legen.
2. Die Zwiebeln schaelen und in Ringe schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch grob wuerfeln. Die Peperoni halbieren, Stiele, Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und feinhacken. Alles mit der Hand verkneten. Salzen und zuckern.
3. Die Auberginen ausdruecken. Die Schlitze auseinanderziehen und die Taschen mit dem Gemuese fuellen. Die Auberginen in einen Topf legen. Die restliche Fuellung auf die Schlitze legen. Die Knoblauchzehen schaelen, in Stifte schneiden und diese in die Fuellung stecken. Das Oel mit 1/4 Liter Wasser verruehren und ueber die Auberginen giessen.
4. Das Gericht etwa 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze ankochen, dann bei mittlerer Hitze in etwa 45 Minuten garen. Im Topf abkuehlen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

29 Gemuese, Frisch, Haehnchen, Tuerkei

29.1 GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI

4 Poulardenkeulen Salz Pfeffer; frisch gemahlen
2 mittl. Zwiebeln
5 Milde Peperoni
3 groß. Tomaten
3 Kartoffeln
3 klein. Auberginen
5 EL Olivenoel
30 g Butter
1 Bd. Glatte Petersilie

Die Poulardenkeulen waschen, trockentupfen und Ober- und Unterschenkel mit einer Gefluegelschere trennen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Zwiebeln schaelen, vierteln und in Streifchen schneiden. Die Peperoni von den Stielen befreien, laengs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und kleinschneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und vierteln. Die Kartoffeln schaelen, waschen und grob wuerfeln. Die Auberginen waschen, die Stielsnsaetze abschneiden. Die Fruechte in grosse Wuerfel schneiden.
Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Knapp die Haelfte des Oels in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. In eine Auflaufform, wenn moeglich einen Guevectopf, legen. In dem restlichen Oel nach und nach alle Gemuese anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und zum Fleisch geben. Etwas Wasser dazugiessen. Die Butter in Floeckchen auf das Gemuese setzen und die Form mit Alufolie verschliessen.
Das Gericht in der Mitte des Backofens in etwa 1 1/2 Stunden garen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln, hacken und darauf streuen.
Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.
Pro Portion 1900 kJ/450 kcal, Zubereitungszeit 2 1/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

30 Gemuese, Frisch, Okraschote, Lamm, Tuerkei

30.1 OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI

500 g Okraschoten; 3-5 cm lang
1 Zitrone; den Saft davon
500 g Lammfleisch aus der Keule
3 mittl. Zwiebeln
2 mittl. Tomaten
40 g Butter oder Margarine
1/2 l Wasser Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 TL Paprikapulver; edelsuess

Die Okraschoten waschen und putzen. Das Fruchtfleisch nicht verletzen, sonst werden die Bamya schleimig. Die Stiele abschaelen, so dass sie wie spitze Bleitstifte aussehen. Den Zitronensaft in eine Schuessel geben und die Okraschoten hineinlegen. So viel Wasser dazugeben, dass die Schoten bedeckt sind. Das Fleisch in mundgerechte Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch in grosse Wuerfel schneiden.
Die Butter in einer Kasserolle erhitzen. Das Fleisch hineingeben und auf allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig duensten. Die Tomatenwuerfel in den Topf geben, etwa 3 Minuten mitschmoren, Wasser angiessen. Salzen und mit Pfeffer und dem Paprikapulver wuerzen. Das Fleisch etwa 3O Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt koecheln lassen. Die Okraschoten in einem Sieb abtropfen lassen und unterheben. Das Gericht in etwa 15 Minuten fertiggaren.
Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.
Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

31 Gemuese, Frisch, Paprika

31.1 GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH

3 EL Korinthen
200 ml Olivenoel
1 Zwiebel
200 g Reis
5 EL Pinienkerne
1/2 TL Zimt
2 EL Petersilie
1 EL Pfefferminze
Salz, Pfeffer
700 ml Wasser

Die Korinthen mit heissem Wasser uebergiessen und 1/2 Stunde stehen lassen. Die Haelfte des Oels erhitzen, die abgeseihten Korinthen, die fein geriebene Zwiebel, Reis, Pinienkerne, Zimt, feingehackte Petersilie, feingehackte Pfefferminze und 500 ml Wasser beigeben. Salzen, pfeffern. Zugedeckt koecheln lassen bis das Wasser vom Reis aufgesaugt ist (ca. 20 Minuten).
Die Masse in die vorbereiteten Paprika fuellen. Diese in einer gut be- butterten Auflaufform dicht an dicht aufreihen. Mit 100 ml Olivenoel und 200 ml Wasser uebergiessen. Nochmals salzen. Fuer 20 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

32 Gemuese, Frisch, Spinat, Hackfleisch, Tuerkei

32.1 SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK)

1 kg Spinat
2 mittl. Zwiebel
40 g Butter
200 g Hackfleisch vom Rind
1/4 l Wasser
60 g Patnareis Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 TL Paprikapulver; edelsuess
300 g Saeuerlicher Joghurt

Ein preiswertes Eintopfgericht fuer heisse Sommertage.
Pro Portion ca. 1200 kJ/290 kcal, Zubereitungszeit etwa 1 1/4 Stunden.
1. Den Spinat verlesen und waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln.
2. Die Butter in einem grossen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig duensten. Das Hackfleisch dazugebn und mit dem Kochloeffel fein zerkleinern und etwa 5 Minuten anbraten. Den Spinat unterruehren, Das Wasser dazugiessen und das Gemuese bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Den Reis dazugeben, das Gericht mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Die Hitze reduzieren und alles in etwa 30 Minuten garen. Eventuell noch Wasser hinzufuegen.
3. Den Joghurt in einer Kaffeefiltertuete etwa 15 Minuten abtropfen lassen, in eine Schuessel geben und glattruehren. Den Spinat anrichten und den Joghurt dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

33 Gemuese, Frisch, Vegetarisch, Bohne, Tuerkei

33.1 GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE)

500 g Gruene Bohnen
2 groß. Zwiebeln
3 mittl. Tomaten
6 EL Olivenoel; kaltgepresst
1 TL Zucker Salz
125 ml Wasser

ZUM GARNIEREN
1 Unbehandelte Zitrone

1. Die Bohnen waschen, die Faeden abziehen und das Gemuese in 5 cm lange Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und in Wuerfel schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen und haeuten. Die Stielansaetze herausschneiden und das Fruchtfleisch in Wuerfel schneiden.
2. Die Bohnen mit den Zwiebeln den Tomaten, dem Olivenoel, dem Zucker und Salz in einen Topf geben und mit den Haenden gut durchkneten. Etwa 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze kochen. Dabei den Topf oefter ruetteln, damit das Gemuese nicht ansetzt. Wenn sich die Bohnen leicht gelblich faerben, Wasser angiessen, umruehren und das Gericht bei mittlerer Hitze in 10-20 Minuten garen, bis die Bohnen weich sind.
3. Das Gemuese zum Abkuehlen beiseite stellen. Die Zitrone gruendlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Bohnen auf einer Platte anrichten und mit den Zitronenscheiben garniert servieren.
TIP: Lassen Sie das Gemuese einige Zeit durchziehen, dann entfaltet sich sein Aroma noch besser.
Einstufung: Gelingt leicht
Pro Portion 780 kJ/190 kcal, Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

34 Gemuese, Frisch, Zucchini, Hackfleisch, Tuerkei

34.1 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI

1 kg Zucchini; mittelgrosse
2 mittl. Zwiebeln
30 g Butter; (1)
125 ml Wasser
60 g Patnareis
400 g Hackfleisch vom Rind Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Bd. Dill
1/2 Bd. Glatte Petersilie
1 TL Nana; (getrocknete Minze) tuerk. Spezialgeschaeft
50 g Butter; (2)
100 ml Wasser; (2)
300 g Saeuerlicher Joghurt
2 Knoblauchzehen

In der Tuerkei teilt man die Zucchini meist quer. Einfacher ist es aber, sie laengs zu halbieren.
Die Zucchini waschen und putzen. Die Schalen leicht abschaben. Die Zucchini laengs halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen mit einem Loeffel herausholen und hacken. Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln.
Die Butter (1) in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebeln mit dem Reis darin glasig duensten. Das Fruchtfleisch dazugeben. Wasser (1) angiessen und alles etwa 10 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Abkuehlen lassen.
Das Hackfleisch mit der Masse verkneten, salzen und pfeffern. Die Kraeuter waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Unter die Hackfleischmasse kneten. Die Minze dazugeben. Die Zucchinihaelften mit der Masse fuellen und mit der Fuellung nach oben in einen Topf setzen. Die Butter (2) in Floeckchen obenauf verteilen. Wasser (2) angiessen und das Gericht bei mittlerer Hitze zugedeckt in 35-40 Minuten garen.
Den Joghurt in einer Schuessel cremig ruehren. Salzen. Den Knoblauch schaelen, durch die Presse dazu druecken und unterruehren. Das Gemuese aus dem Sud heben und mit dem Knoblauchjoghurt servieren.
Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.
Pro Portion 2000 kJ/480 kcal, Zubereitungszeit 1 3/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

35 Gemuese, Gefuellt, Paprika, Hackfleisch, Tuerkei

35.1 DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN)

4 Paprikaschoten
1 EL Oel
1 Zwiebel; gehackt
300 g Hackfleisch
100 g Gekochter Reis Salz, Pfeffer
Oregano
Kuemmel
Bratfett; oder -Oel
1/2 l Fleischbruehe
2 EL Tomatenmark
Zitronensaft
10 g Speisestaerke
125 ml Saure Sahne

Dolmas sind gefuellte Gemuese - eine Erfindung der Tuerken, die sich ueber die ganze Welt verbreitet hat. Am beliebtesten ist die folgende Kombination.
Von den Paprikaschoten Deckel abschneiden. Zwiebel in Oel anroesten, Hackfleisch dazugeben und kurz mitroesten. Reis und Gewuerze hineinmengen und die Paprikaschoten damit fuellen. In heissem Fett anbraten, dann Bruehe angiessen und die Schoten garen. Tomatenmark in der Bruehe verruehren, wuerzen. Speisestaerke mit Sahne verquirlen und die Sosse damit binden.

Mengenangabe: 4 Portionen

36 Gemuese, Gratin, Vegetarisch, Zucchini, Tuerkei

36.1 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI

800 g Zucchini; moeglichst kleine Salz
3 Fruehlingszwiebeln
1 Bd. Dill
1/2 Bd. Glatte Petersilie
2 groß. Eier
4 EL Mehl
Pfeffer; frisch gemahlen
125 ml Sonnenblumenoel; zum Ausbacken

Eines der vielen vegetarischen Gerichte der anatolischen Kueche, das lauwarm auch gut zur Raki-Tafel passt.
1. Die Zucchini waschen, die Stengel- und Bluetenansaetze abschneiden, schadhafte Stellen ausschneiden. Die Zucchini auf der grossen Gemuesereibe raspeln. 1 Teeloeffel Salz darueber streuen und das Gemuese etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Zucchinimasse in ein feines Sieb giessen und gut ausdruecken.
2. Die Zwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kraeuter waschen, trockenschuetteln und sehr fein hacken. Zusammen mit den Zucchini und den Fruehlingszwiebeln in eine Schuessel geben. Die Eier, das Mehl, etwas Pfeffer und nach Geschmack noch etwas Salz dazugeben und alles gut durchmischen.
3. So viel Sonnenblumenoel in eine Pfanne geben, dass der Boden duenn bedeckt ist. Das Oel erhitzen. Jeweils 1 gehaeuften Essloeffel Gemueseteig in das Oel geben und zu flachen Puffern von 6-8 cm Durchmesser formen. Je 4 Puffer auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Puffer zum Entfetten auf Kuechenpapier legen. Lauwarm oder kalt servieren.
Einstufung: Preiswert
Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 1 Stunde

Mengenangabe: 4 Portionen

37 Gemuese, Huelse, Kichererbse, Lamm, Tuerkei

37.1 KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI

250 g Getrocknete Kichererbsen
300 g Lammfleisch; aus der Keule
2 mittl. Zwiebeln
2 Milde Peperoni
2 mittl. Tomaten
40 g Butter Salz Pfeffer; frisch gemahlen
1 TL Paprika; edelsuess
1 Schuss Cayennepfeffer

Dieses Gericht schmeckt besonders herzhaft, wenn Sie Sucuk (tuerkische Knoblauchwurst) mit erwaermen.
Die Kichererbsen verlesen kalt abbrausen und ueber Nacht in reichlich Wasser einweichen.
Am naechsten Tag die Erbsen im Einweichwasser etwa 15 Minuten kochen.
Das Lammfleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Die Peperoni waschen, den Stiel und die Kerne mit den Rippen entfernen. Die Peperoni in Stuecke schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch grob wuerfeln.
Die Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln darin anschmoren. Die Peperoni und die Tomaten dazuget)en und kurz mitschmoren. Die Kichererbsen in ein Sieb schuetten, dann zum Fleisch geben. Etwa 1/4 Liter Wasser dazugiessen, alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer dem Paprikapulver und dem Cayennepfeffer abschmecken. Das Gericht in etwa 35 Minuten garen.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht.
Pro Portion 1600 kJ/380 kcal, Einweichzeit fuer die Kichererbsen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

38 Gemuese, Huelse, Kichererbse, Tuerkei

38.1 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI

250 g Getrocknete Kichererbsen
3 Zitronen; den Saft davon
2 Knoblauchzehen
140 g Tahin; (Sesampaste) tuerk. Spezialgeschaeft
1 Schuss Kreuzkuemmel; gemahlen Salz
1 Bd. Glatte Petersilie
1 TL Paprikapulver; edelsuess
5 EL Olivenoel, kaltgepresst

Humus gehoert in der Tuerkei zu den kleinen Gerichten einer Raki- Tafel.
Die Kichererbsen waschen und in reichlich kaltem Wasser ueber Nacht einweichen.
Am naechsten Tag die Kichererbsen abtropfen lassen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Kichererbsen hineinschuetten, kurz aufkochen, abschaeumen und in 40-45 Minuten garen. Abkuehlen lassen.
Die Kichererbsen in ein Sieb schuetten und pellen - das Haeutchen laesst sich leicht zwischen Daumen und Zeigefinger abziehen. Die Kichererbsen im Mixer zerkleinern. Den Zitronensaft daruebertraeufeln und das Mus durch ein Sieb passieren.
Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse in das Pueree druecken. Das Tahin und den Kreuzkuemmel hineinruehren. Salzen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Unter das Humus mischen. Nach Bedarf noch 3-4 Essloeffel Wasser hineinruehren um das Pueree vollkommen geschmeidig zu machen.
Das Humus in einer Schale anrichten. Das Paprikapulver mit dem Oel verruehren und auf dem Gericht verteilen.
Einstufung durch die Autorin: Fuer Gaeste
Pro Portion 860 kJ/200 kcal, Einweichzeit fuer die Kichererbsen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

Mengenangabe: 10 Portionen

39 Gemuese, Zucchini

39.1 TUERKISCHE ZUCCHINI-KROKETTEN

400 g Zucchini
1/2 Frische gruene Chillischote; gruendlich entkernt und fein gehackt
1 klein. Zwiebel; sehr fein gehackt
2 Knoblauchzehen; zerdrueckt
1/2 TL Olivenoel
1/2 TL Weinstein-Backpulver
Salz
100 g Weizenvollkornnmehl
Oel zum Braten

Zucchini, Chilli, Zwiebel, Knoblauch, Curry und Olivenoel gut vermischen.
Zum Schluss das Backpulver mit dem Mehl mischen und zusammen mit dem Salz unterruehren. Mit gut bemehlten Haenden 16 tischtennisballgrosse Kugeln formen und leicht flachdruecken. In heissem Oel von allen Seiten goldbraun ausbacken. siehe auch: Zucchini - ein Tausendsassa in der vegetarischen Kueche

40 Getreide, Gemuese, Vegetarisch, Gruetze, Tuerkei

40.1 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI

250 g Bulgur; (Weizenschrot) (⋆)
2 mittl. Zwiebeln
3 Peporoni; mild oder scharf
3 mittl. Tomaten
40 g Butter
3/4 l Gemuesebruehe

1.3333 tb Salca; (Paprikapaste)
- mild oder scharf (⋆) -Salz MMMMM——————QUELLE———————-
– Erika Casparek-Tuerkkan – Tuerkisch kochen / GU – Erfasst ⋆RK⋆ 13.08.94 von – Ulli Fetzer
(⋆) In tuerkischen Lebensmittel-Laeden erhaeltlich.
Bulgur wird in der Tuerkei als Beilage oder als Zwischengericht mit Tursu, sauer eingelegtem Gemuese serviert.
Pro Portion etwa 1300 kJ/310 kcal, Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.
1. Den Bulgur in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Die Peperoni von Stielen und Stielansaetzen befreien, laengs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und kleinschneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und fein wuerfeln.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Zuerst die Zwiebeln, dann die anderen Gemuese darin anbraten. Den Bulgur, die Gemuesebruehe und die Paprikapaste hinzufuegen. Alles gut verruehren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren. Den Bulgur bei mittlerer Hitze im offenen Topf etwa 15 Minuten kochen. Die Hitze reduzieren und den Bulgur zugedeckt noch etwa 30 Minuten garen und ausquellen lassen. Salzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

41 Imbiss, Kaese, Kraeuter, Tuerkei

41.1 HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME

800 g Saeuerlicher Joghurt
200 g Schafskaese
1/2 Bd. Glatte Petersilie
1/2 Bd. Dill
1/2 Bd. Minze
2 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
1 Scharfe rote Peperoni

Ein Spitzsieb ueber eine Schuessel haengen und Joghurt in einer Kaffefiltertuete abtropfen lassen. - Schafskaese in einer Schuessel mit einer Gabel fein zerdruecken,
Kraeuter waschen, hacken und zugeben. Knoblauch schaelen und durch die Presse druecken. Alles gut vermischen. - Abgetropften Joghurt und Zitronensaft zugeben, gut verruehren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.
Etwa eine Stunde durchziehen lassen. - In einer huebschen Schuessel mit feingeschnittenen Peperoniringen und Oliven garnieren.

42 Milch, Joghurt, Tuerkei

42.1 TUERKISCHER JOGHURT

2 l Fettreiche H-Milch es muss H-Milch sein!
1/4 l Fluessige Sahne
1 Pkg. Joghurt; (normaler kleiner Vollmilch-Joghurt, ohne Frucht)

Die Milch in einem Topf aufkochen, wenn sie hochgeht, die fluessige Sahne hineingeben, den Topf wegstellen und ca. 1/2 Stunde abkuehlen lassen, bis der Inhalt ungefaehr lauwarm ist, den Joghurt vorsichtig essloeffelweise in die Milch geben, durch die mit dem Finger gemachte Oeffnung (immer einen Loeffel linksrum, einen Loeffel rechtsrum - damit die Haut, die sich oben gebildet hat, nicht kaputtgeht).
Einen Deckel auf den Topf, der dicht abschliesst (wichtig!) ca. 5-6 Kuechentuecher legen (einwickeln), damit die Restwaerme ganz lange erhalten bleibt. Wenn der Topf auf einer kalten Unterlage steht auch ein Tuch unterlegen.
Ca. 8 bis 9 Stunden so stehen lassen, dann kuehl stellen.
So essen, oder auch zu Obst oder als Basis fuer ein Salatdressing verwenden.

43 Reis, Fleisch, Hammel

43.1 HAMMELPILAW (TUERKEI)

3 EL Oel
1 Knoblauchzehe
3 EL Abgezogene Mandeln
2 Zwiebeln
500 g Hammelfleisch
Salz
Paprika
2 EL Tomatenmark
3/4 l Fleischbruehe
250 g Reis
100 g Rosinen

Oel im Topf erhitzen, Knoblauchzehe und Mandeln darin anroesten. Knoblauchzehe wieder herausnehmen, die feingeschnittenen Zwiebeln hineingeben, anroesten, dann das in Wuerfel geschnittene Fleisch hinzufuegen und braeunen. Mit Salz und Paprika wuerzen, Tomatenmark in der Bruehe verruehren, das Fleisch damit abloeschen. Etwa 60 Minuten zugedeckt kochen, dann den gewaschenen Reis und die Rosinen dazugeben. Reis bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten garquellen lassen. Pilaw mit Kopf- oder Tomatensalat zu Tisch geben.
Infos/Geschichte:
Pilaw, auch Pilav, Pilaf oder Pilaff geschrieben, ist in seiner Grundform nichts anderes als in Fett geduensteter Reis. Im Nahen Osten und auch in weiten Gebieten Nordafrikas kommt er so oft auf den Tisch wie bei uns die Kartoffeln. "Es gibt so viele verschiedene Pilaws wie Minarette", sagt ein tuerkisches Sprichwort.
Neben dem Beilagen-Pilaw, der auch dann fett und kraeftig gewuerzt ausfallen muss, wenn es dazu eine andere fette und wuerzige Speise gibt, kennt die orientalische Kueche zahlreiche Mischgerichte auf Pilaw-Grundlage. Am bekanntesten ist der Hammelpilaw, der in seiner Urform lediglich mit Salz und Safran gewuerzt wird. Das folgende Rezept bringt eine etwas europaeisierte Abwandlung. Wer orientalischer speisen will, laesst Tomatenmark und Paprika weg und wuerzt mit einer Messerspitze Safran, aufgeloest in etwas Rosenwasser.

44 Salat, Kalt

44.1 TUERKISCHER BAUERNSALAT

1 Fester Kopfsalat
2 Zwiebeln
4 Vollreife feste Tomaten
15 Schwarze Oliven; entsteint
150 g Schafskaese
1/2 Bd. Glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
4 Frische Pfefferminzblaetter
3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenoel; kaltgepresst

Salat putzen, waschen, trockenschuetteln und in mundgerechte Stuecke zerpfluecken. Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln.
Die Tomaten waschen, Bluetenstielansaetze herausschneiden und die Tomaten achteln. Alles zusammen mit den Oliven in eine Schuessel geben und mischen. Schafskaese darueberbroeckeln.
Kraeuter waschen, trockenschuetteln, Blaettchen von den Stielen zupfen.
Alle Kraeuter fein hacken und ueber den Salat streuen. Zitronensaft mit etwas Salz und Pfeffer verruehren, das Oel zufuegen und die Marinade ueber den Salat giessen.

Mengenangabe: 4 Portionen

45 Salat, Kalt, Bulgur, Petersilie, Tuerkei

45.1 KISIR - BULGUR-SALAT

150 g Bulgur; fein gemahlen
150 ml Kochendes Wasser
100 g Zwiebeln; feingehackt
400 g Tomaten; enthaeutet, entkernt und gehackt
50 g Paprikaschoten; entkernt und gehackt
25 g Petersilie; feingehackt
3 EL Olivenoel
1/2 TL Paprikapulver
Salz
1 EL Grenadinesirup oder 2 EL Zitronensaft

BEILAGEN
Gekochte Weinblaetter; oder Rotkohlblaetter
Eingelegte Gemuese
Tomatenscheiben

Einmal im Monat empfangen die Damen in der Tuerkei Gaeste. An diesem Tag oder zu besonderen Gelegenheiten, wenn ein Gast kommt, wird ehe man den Tee serviert - Kisir angeboten.
Bulgur in eine Schuessel geben und das Wasser loeffelweise unterruehren. Zugedeckt 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Dann die Zwiebeln zum Bulgur geben und gruendlich untermischen. Danach die anderen Zutaten unterruehren und nach Belieben wuerzen.
Eine Servierplatte mit Weinblaettern auslegen und darauf den Kisir anrichten. Sie koennen ihn auch in einzelnen Portionen auf Rotkohlblaettern servieren und Tomatenscheiben und eingelegte Gemuese dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

46 Salat, Kalt, Gemuese, Vegetarisch, Tuerkei

46.1 EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT

1 Rote Paprika
1 Gelbe Paprika
1 Gruene Paprika
1/2 Salatgurke
1/2 Gemuesezwiebel
2 Tomaten
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Bd. Petersilie
2 EL Olivenoel; oder anderes Oel
1 EL Tomatenmark
1 TL Scharfe Paprika-Sauce; (im tuerk. Supermarkt oder Gewuerzstand)
1/2 TL Cumin; (Kreuzkuemmel)
2 TL Paprikapulver
1/2 TL Schwarzer Pfeffer
1/2 Zitrone; den Saft davon
1/2 TL Oregano, getr.
1/2 TL Salz
1 TL Gebrochener Paprika; (im tuerk. Supermarkt)

Alle Gemuesezutaten bis auf die Tomaten waschen, putzen und fein wuerfeln. Petersilie hacken. Tomaten kleinschneiden und zu einem Extrahaeuflein formen. Mit einem Wiegemesser oder einem schweren Gemuesemesser die Tomaten fein wiegen und danach das Gemuese des zweiten Haufens. Wenn alles eine sehr feine Struktur hat, die Tomaten zum uebrigen Gemuese hinzufuegen.
Die Gewuerze, Paprikapaste und Tomatenmark, gepressten Knoblauch, Oel und den Zitronensaft daruebergeben. Alles gut durchmengen und kuehl servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

47 Salat, Kalt, Gurke, Tomate, Tuerkei

47.1 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI

1 klein. Kopf roemischer Salat
2 groß. Freilandtomaten
2 klein. Feste Gaertnergurken
1 Bd. Fruehlingszwiebeln
4 Peperoni; mild oder scharf
1 groß. Bund glatte Petersilie
3 EL Olivenoel, kaltgepresst
1 Zitrone; den Saft davon Salz
Pfeffer; frisch gemahlen

ZUM GARNIEREN
50 g Schwarze Oliven
50 g Schafskaese

Wie in vielen anderen suedlichen Laendern wird auch in der Tuerkei Salat als Vorspeise serviert.
Von dem Salat die aeusseren harten Blaetter und den Strunk abschneiden. Die inneren zarten Blaetter gruendlich waschen und trockenschuetteln. Die Blaetter abtrennen, in Streifen schneiden und in eine Salatschuessel geben. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansaetze herausschneiden. Die Tomatenhaelften wuerfeln und die Wuerfel in die Schuessel geben. Die Gurken schaelen und klein wuerfeln. Die Fruehlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zum Salat geben. Die Stiele und Stielansaetze von den Peperoni abschneiden, die Schoten laengs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifchen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und grob hacken. Alles zu den uebrigen Salatzutaten geben.
Aus dem Oel, dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer eine Marinade ruehren und ueber den Salat giessen. Alles gut durchmischen und auf einer Platte anrichten.
Die Oliven auf dem Salat verteilen. Zuletzt den Schafskaese fein reiben und ueber den Salat streuen.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht
Pro Portion 770 kJ/180 kcal, Zubereitungszeit 30 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

48 Salat, Kalt, Spinat, Karotte, Tuerkei

48.1 SPINAT-MOEHREN-SALAT

200 g Blattspinat
4 mittl. Karotten; (Moehren)
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone; den Saft davon
1/4 Tasse Oel
1 TL Paprikapulver
1 TL Getr. Thymian
1 TL Salz

Den Spinat waschen, von den Stielen zupfen, in schmale Streifen schneiden. Die Moehren schaelen und auch in feine Streifen schneiden. Knoblauch pressen und daruebergeben, Gewuerze, Oel und den Zitronensaft hinzufuegen, alles gut durchmischen, 1/2 Std. kuehl stellen.

Mengenangabe: 4 Portionen

49 Salat, Warm, Bohne, Tuerkei

49.1 BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ)

250 g Weisse Bohnen
2 Tomaten
1 mittl. Rote Zwiebel
2 Peperoni; mild oder scharf
1 Bd. Glatte Petersilie Salz Pfeffer; frisch gemahlen
4 EL Rotweinessig; oder das 1 1/2-fache
4 EL Olivenoel; kaltgepresst
3 EL Tahin; (Sesampaste) tuerk. Spezialgeschaeft
1 Zitrone; den Saft davon
125 ml Wasser

ZUM GARNIEREN
2 Eier; hartgekocht
12 Schwarze Oliven

Die Bohnen in ein Sieb geben, waschen und ueber Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am naechsten Tag die Bohnen im offenem Topf etwa 15 Minuten bei starker Hitze kochen. Den Schaum dabei abschoepfen. Die Bohnen in ein Sieb abgiessen, mit frischem warmem Wasser bedeckt erneut aufsetzen, bei mittlerer Hitze in 45-60 Minuten garen und abkuehlen lassen.
Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen und haeuten. Das Tomatenfleisch wuerfeln. Die Zwiebel schaelen, vierteln und in Streifchen schneiden. Die Peperoni waschen, die Stiele, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten in Ringe schneiden, die Petersilie waschen, trockenschuetteln und hacken.
Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und auf 1 Suppenteller pro Portion verteilen. Auf jede Portion Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Petersilie geben. Den Salat salzen und pfeffern und mit je 1-2 Essloeffeln Essig und 1 Essloeffel Oel betraeufeln.
Das Sesammus in eine Schuessel geben. Nach und nach den Zitronensaft und lauwarmes Wasser unterruehren. Mit Salz abschmecken. Jede Portion mit Sesamsauce uebergiessen.
Die Eier pellen und vierteln. Die Oliven abbrausen. Den Salat mit den Eivierteln und den Oliven garniert servieren.
Einstufung durch die Autorin: Raffiniert
Pro Portion 1800 kJ/430 kcal, Einweichzeit fuer die Bohnen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 3/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

50 Suessspeise, Apfel, Tuerkei

50.1 APFEL MIT TURBAN

4 mittl. Suesse Aepfel
150 g Zucker
150 g Haselnuesse; gehackt
1 EL Sultaninen
1 TL Zimt
1 TL Pimentpulver
2 TL Vanillezucker
2 Eiweiss

(⋆) Kochen wie in Lykien/Tuerkei
Die Aepfel waschen, schaelen und das Kerngehaeuse mit einem Apfelaustecher entfernen. Die Aepfel in einem Topf mit dem Zucker und 1 Tasse Wasser 20 Minuten kochen lassen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Sirup nehmen und den Sirup aufheben.
Die Haselnuesse, die Sultaninen, den Zimt, das Pimentpulver und den Vanillezucker mischen und in die Aepfel fuellen. Die Aepfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und falls von der Nuss-Sultaninenmasse noch etwas uebrig waere, um die Aepfel streuen. Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unter Ruehren den Sirup zufuegen, so dass eine Creme entsteht.
Diese Creme mit einem Loeffel oder mit einem Spritzsack in Form eines Turbans auf die Aepfel geben. Die Aepfel im auf 150 Grad heissen Backofen ca. 20 bis 30 Minuten leicht braun werden lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

51 Suessspeise, Eiweiss, Tuerkei

51.1 HALVAL

5 Eiweiss
300 g Puderzucker
100 g Kandierte Fruechte feingehackt
150 g Duennfluessiger Honig
150 g Mandeln grobgehackt
2 groß. Oblaten

Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glaenzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter staendigem Ruehren kochen.
Die Mandeln und kandierten Fruechte unterruehren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendruecken und erkalten lassen. Die Halva in laengliche Wuerfel schneiden.

52 Suessspeise, Griess, Tuerkei

52.1 GRIESS-HALVA

150 g Butter
1 Tasse Mandeln; oder Pinienkerne
150 g Griess
100 g Zucker
400 ml Milch

(⋆) Kochen wie in Lykien/Tuerkei
Die Butter schmelzen, Mandeln und Griess beigeben. Auf kleinem Feuer alles goldbraun roesten. Staendig ruehren. In einem zweiten Kochtopf Zucker und Milch miteinander erhitzen, koecheln, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann ueber die Griessmischung giessen. Diese Masse in eine Auflaufform geben und im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen 3 Stunden ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

53 Suessspeise, Kalt, Quitte, Tuerkei

53.1 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI

4 mittl. Quitten; reif
1/2 l Wasser
300 g Zucker
1 Zitrone; den Saft davon
3 Nelken
100 g Creme double

Aus Quitten, die bei uns fast schon in Vergessenheit geraten sind, koennen Sie nach diesem Rezept ein koestliches Kompott bereiten.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Preiswert.
Pro Portion 970 kJ/230 kcal. Zubereitungszeit etwa 1 3/4 Stunden.
1. Die Quitten schaelen, halbieren und das Kerngehaeuse und die holzigen Teile mit einem Essloeffel herauskratzen. Mit einem spitzen Kuechenmesser Bluete und Stiel herausschneiden. Die Quitten muessen wirklich reif sein, sonst laesst sich das Kerngehaeuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch herausloesen.
2. Den Backofen auf 200 oC vorheizen.
3. Den Zucker in einem Topf mit dem Wasser einstreuen und die Mischung kochen, bis sich der Zucker vollstaendig aufgeloest hat. Den Zitronensaft und die Nelken dazugeben. Die Quittenhaelften in den Sirup legen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.
4. Die Quittenhaelften nebeneinander in eine Auflaufform mit etwa 5 cm hohen Rand legen und mit dem Sirup uebergiessen. Die Quitten in der Mitte des Backofens etwa 1 Stunde garen, bis sie weich und roetlich sind. Abkuehlen lassen.
5. Die Quittenhaelften mit der Rundung nach unten auf Dessert- Tellern anrichten. In die mittlere Aushoehlung je 1 Teeloeffel Creme double fuellen, etwas Sirup angiessen und das Dessert kalt servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

54 Suessspeise, Marmelade, Sauerkirsch, Tuerkei

54.1 SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI

500 g Sauerkirschen
500 g Feiner Kristallzucker
1 Zitrone; den Saft davon

Diese Marmelade aehnelt einem dickfluessigen Sirup. Das Aroma der Fruechte entfaltet sich darin besonders gut, und ich kann mir kaum etwas koestlicheres vorstellen, als frisch gebackenes Fladenbrot mit hausgemachtem "recel" und einem guten Glas Tee.
Einstufung der Autorin: Gelingt leicht - Braucht etwas Zeit.
Pro Glas etwa 4800 kJ/110 kcal, Zeit zum Saftziehen der Kirschen etwa 2 Stunden, Zubereitungszeit etwa 1 Stunde.
1. Die Sauerkirschen waschen, die Stiele entfernen, die Steine vorsichtig herausloesen. Den dabei austretenden Saft auffangen. Die Kirschen mit dem Saft in einen grossen Topf geben und mit dem Zucker vermengen. Alles zugedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen.
2. Den Zitronensaft zu den Kirschen geben und alles zum Kochen bringen. Immer wieder umruehren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Marmelade etwa 20 Minuten einkochen lassen, bis sie dickfluessig geworden ist. Die richtige Konsistenz testen: 1 Tropfen der Marmelade auf eine Untertasse fallen lassen. Die kleine Fluessigkeitsperle darf sich nicht ausbreiten. Eventuell die Masse noch etwas einkochen lassen und den Test wiederholen.
3. Die Marmelade sofort in Glaeser fuellen. Diese mit Twist-off- Deckeln fest verschliessen. Die Glaeser etwa 10 Minuten mit dem Deckel nach unten stehen lassen, dann umdrehen und kuehl aufbewahren.

Mengenangabe: 2 Glaeser

55 Suessspeise, Reis, Tuerkei

55.1 KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDDING)

1 l Milch
150 g Zucker
160 g Reismehl
1 Vanilleschote
30 g Butter
40 g Puderzucker
1 EL Rosenwasser
2 TL Zimt

Milch in einen Topf giessen, Mark aus der Vanilleschoten kratzen, mit dem Reismehl und dem Zucker vermischen und in die Milch ruehren. Leere Schote hinzufuegen und unter staendigem Ruehren erhitzen. 2-3 Minuten aufkochen lassen, Vanilleschote entfernen und Pudding beiseite stellen.
Eine flache, unbeschichtete Form mit dickem Boden (ca. 26 cm Durchmesser) gruendlich mit Butter einfetten und gleichmaessig mit Puderzucker bestreuen. Pudding hineingeben und glattstreichen. - Grosse Herdplatte stark erhitzen, Form draufsetzen und auf mittlere Stufe runterschalten. Etwa 10 Minuten stehenlassen, bis es nach Karamel duftet. Dabei Form gelegentlich drehen, um eine gleichmaessige Braeunung zu erzielen. Danach Pudding in der Form etwa 20 Minuten abkuehlen lassen.
Pudding in tortenfoermige Stuecke schneiden, diese mit einem Pfannenheber vorsichtig aus der Form nehmen und auf einen Dessertteller stuerzen. Mit Rosenwasser betraeufeln und mit Zimt bestreuen.
Kazandibi heisst woertlich: Angebrannter Topfboden. Sollte das Gericht beim ersten Versuch misslingen, wissen Sie, warum...

56 Suppe, Creme, Linse, Tuerkei

56.1 ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI

200 g Rote Linsen
1 Bd. Suppengruen
1 mittl. Zwiebel
70 g Butter
1 l Fleischbruehe
1/4 l Milch Salz Pfeffer; frisch gemahlen
1 TL Paprikapulver, scharf

Eine leichte, mildwuerzige Suppe, die sich auch gut als Entree fuer ein Menue eignet.
1. Die Linsen auf ein Blech schuetten und verlesen, dabei Steinchen und fremdes Saatgut entfernen. Die Linsen in ein feinmaschiges Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen.
2. Das Suppengruen putzen, waschen und kleinschneiden. Die Zwiebel schaelen und in kleine Wuerfel schneiden.
3. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwuerfel darin glasig schmoren. Das Suppengruen dazugeben und etwa 5 Minuten mitschmoren lassen. Die abqetropften Linsen in den Topf geben und mit der Fleischbruehe abloeschen.
Die Suppe bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten garen.
4. Die Suppe durch ein Sieb passieren. Die Milch angiessen. Die Suppe kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern.
5. Die restliche Butter in einem Pfaennchen zerlassen, das Paprikapulver darunterruehren.
6. Die Suppe portionsweise auf tiefe Teller verteilen und die Paprikabutter daruebertraeufeln.
Einstufung: Gelingt leicht
Pro Portion 1500 kJ/300 kcal, Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden.

Mengenangabe: 4 Portionen

57 Suppe, Creme, Reis, Joghurt, Tuerkei

57.1 ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI

100 g Patnareis
1 mittl. Zwiebel
60 g Butter
1 3/4 l Fleischbruehe; ersatzweise Instant-Bruehe
250 g Saeuerlicher Joghurt
1 EL Mehl
3 Eigelb
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 Zitrone; den Saft davon
1 TL Nane; (getrocknete Minze) tuerk. Spezial-geschaeft

Diese Suppe stammt urspruenglich von den Yaylas, den Hochebenen, auf denen die Bauernfamilien im Sommer mit ihren Herden leben.
1. Den Reis unter fliessendem Wasser kurz abbrausen und abtropfen lassen Die Zwiebel schaelen und klein wuerfeln.
2. In einem Suppentopf die Haelfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Die Fleischbruehe und den Reis dazugeben. 15-20 Minuten kochen, bis der Reis gar ist.
3. Inzwischen die Fluessigkeit vom Joghurt abgiessen und den Joghurt in eine Schuessel geben. Mit dem Mehl und den Eigelben gut verruehren.
4. Die Suppe von der Kochstelle nehmen. Zuerst einige Essloeffel Bruehe in die Joghurtmischung ruehren, dann den gesamten Joghurt in die Suppe geben. Die Suppe unter Ruehren kurz erhitzen, jedoch nicht mehr aufkochen, sonst flockt der Joghurt aus. Die Almsuppe mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.
5. Die restliche Butter in einem Pfaennchen zerlassen und die getrocknete Minze einruehren. Die Minzebutter kurz vor dem Servieren in die Suppe ruehren.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Preiswert
Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 40 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

58 Suppe, Eintopf, Gemuese, Hackfleisch, Tuerkei

58.1 TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI

1 mittl. Zwiebel
2 Milde Paprikaschoten
2 mittl. Tomaten
60 g Butter
150 g Hackfleisch vom Rind oder Kalb
1 1/2 l Fleischbruehe
100 g Tarhana-Mehl; (⋆) Salz Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 TL Paprika; scharf oder edelsuess
3 Scheib. Weiss- oder Toastbrot

(⋆) Fuer diese Spezialitaet wird Tarhana, ein Mehl aus Weizen, getrocknetem Joghurt, Gemuese und Gewuerzen verwendet. Tarhana ist in tuerkischen Spezialgeschaeften erhaeltlich.
1. Die Zwiebel schaelen und fein wuerfeln. Von den Paprikaschoten die Stielansaetze mit den Stielen abschneiden, die Schoten laengs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen, die Haelften waschen und in Streifchen schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und wuerfeln.
2. Die Haelfte der Butter in einem Suppentopf zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Die Paprikaschoten und die Tomaten dazugeben und etwa 2 Minuten mitschmoren. Das Hackfleisch hinzufuegen und unter Wenden mit anbraten. Die Bruehe dazugiessen und alles aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Tarhana-Mehl unter staendigem Ruehren einrieseln lassen. Die Suppe bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken.
3. Das Brot in Wuerfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwuerfel darin goldbraun roesten.
4. Die Brotwuerfel portionsweise auf Suppenteller verteilen und die Suppe daruebergiessen.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Schnell.
Pro Person 1000 kJ/380 kcal, Zubereitungszeit 40 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

59 Suppe, Eintopf, Lamm

59.1 TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE

700 g Lammfleisch
3 Zwiebeln
1 Stange Lauch
2 Karotten
1 klein. Sellerieknolle
3 Knoblauchzehen
1 1/2 l Wasser
1 TL Salz
3 Schuss Pfeffer
1 EL Mehl
2 Eigelb
2 EL Zitronensaft
1 TL Paprikapulver
4 EL Geriebener Kaese

Fleisch in nicht zu grosse Wuerfel schneiden.
Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie kleinschneiden. Mit dem zerdrueckten Knoblauch in kaltem Wasser ansetzen, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Gut zwei Stunden kochen lassen. Fleischwuerfel herausnehmen und puerieren.
Mehl in etwas kaltem Wasser glattruehren und in die Bruehe einruehren, kurz aufkochen lassen, faschiertes Fleisch zugeben und 15 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.
In einer gewaermten Suppenschuessel Eigelb mit dem Zitronensaft verquirlen und unter kraeftigem Schlagen die heisse Suppe langsam zugiessen. Auf Teller verteilen, mit Paprikapulver und geriebenem Kaese bestreuen.

60 Suppe, Eintopf, Linse, Tuerkei

60.1 DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI

100 g Rote Linsen
100 g Feiner Bulgur; (⋆) (Weizenschrot)
1 mittl. Zwiebel
60 g Butter
2 EL Tomatenmark
1 EL Scharfe Salca; (⋆) (Paprikapaste)
1 3/4 l Wasser Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 TL Nane; (⋆) (Getrocknete Minze)

(⋆) Zutat erhaeltlich in tuerkischen Lebensmittelgeschaeften
1. Die Linsen verlesen, in ein Sieb schuetten, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Den Bulgur ebenfalls in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schaelen und wuerfeln.
2. In einem Suppentopf die Haelfte der Butter zerlassen und die Zwiebelwuerfel darin glasig duensten. Die Linsen, den Bulgur, das Tomatenmark, die Paprikapaste und Salz dazugeben. Alles verruehren und das Wasser angiessen. Die Suppe etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Zwischendurch oefter umruehren.
3. Die Suppe kurz abkuehlen lassen und durch ein Sieb passieren.
4. Die Suppe zurueck in den Topf schuetten. Eventuell mit Wasser verlaengern. Noch einmal aufkochen lassen, salzen und pfeffern.
5. Die restliche Butter in einem Pfaennchen zerlassen. Die Minze einstreuen und darin verruehren. Die Mischung in die Suppe ruehren.

Mengenangabe: 4 Portionen

61 Suppe, Eintopf, Tuerkei

61.1 BORSCHTSCH - BORC

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Kartoffel
1/2 Sellerieknolle
1/2 Rote Bete
1 Karotte
3 (-4) Blaetter Weisskohl
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
1/2 Zitrone; den Saft
1 TL Zucker
1 TL Rosenpaprikapulver
Salz
1 l Fleischbruehe

Die Zwiebel schaelen und reiben, die Knoblauchzehen schaelen und in der Knoblauchpresse zerdruecken. Die Kartoffel, die Sellerieknolle und die rote Bete waschen und schaelen. Die Karotte waschen und schaben. Die Weisskohlblaetter waschen. Alles feinschneiden.
Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig duensten. Das Mehl zufuegen und anschwitzen. Dann den Knoblauch und das Gemuese zugeben. Das Tomatenmark, den Zitronensaft, den Zucker, das Paprikapulver und Salz unterruehren. Die Fleischbruehe zugiessen, kurz umruehren und die Suppe 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten, Garzeit: etwa 20 Minuten
Info: Die Borschtsch-Suppe wird auf tuerkische Art mit in Butter geroestetem Paprikapulver serviert. In Anlehnung an das russische Vorbild reicht man separat saure Sahne oder auch Dickmilch, wovon man sich bei Tisch 1 Essloeffel auf den Teller nimmt.

61.2 KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS

2 klein. Steckrueben
1 klein. Sellerieknolle
1 groß. Karotte
4 Blaetter Weisskohl
1 Zwiebel
3 EL Butter
1 l Fleischbruehe
50 g Suppennudeln
3 Eigelbe
Salz und Pfeffer
Rosenpaprikapulver

Die Steckrueben und die Sellerieknolle waschen und schaelen. Die Karotte waschen und schaben. Die Weisskohlblaetter waschen. Alles in kleinere Stuecke schneiden. Die Zwiebel schaelen und in Wuerfel schneiden.
Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Dann das uebrige Gemuese zufuegen und das Ganze 3 Minuten anduensten. Mit der Fleischbruehe auffuellen und das Gemuese bei schwacher Hitze 15 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Suppennudeln zufuegen und weitere 3-5 Minuten kochen lassen.
Die Eigelbe mit etwas Wasser verquirlen und in die Suppe ruehren. Die Suppe darf nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprikapulver abschmecken.
Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten, Garzeit: 25 Minuten
Info: Diese in der gesamten Tuerkei beruehmte Wintersuppe wurde von den kaukasischen Tuerken mit ins Land gebracht. Sie schmeckt besonders pikant, wenn man sie wirklich scharf wuerzt.

61.3 TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE

50 g Hackfleisch
50 g Fett
50 g Zwiebeln; fein gehackt
25 g Tomatenpueree
50 g Linsen; ueber Nacht eingeweicht
25 g Kichererbsen; ueber Nacht eingeweicht
50 g Getrocknete Gartenbohnen; ueber Nacht eingeweicht
50 g Bulgur
1 1/2 l Fleischbruehe
1 TL Paprikapulver
1/2 TL Schwarzer Pfeffer; gemahlen
1/2 TL Getrocknete Minze
Salz

In Konya wird Tandir-Suppe immer am Backtag zubereitet. Sie ist nach der Kochgrube benannt, in der sie gekocht wird. Alle Zutaten werden roh in einen Steingutkochtopf gegeben, dann legt man den Deckel auf und dichtet ihn mit einer Paste aus Mehl und Wasser ab. Der Topf wird in die heisse Asche gestellt, die in der Grube zurueckgeblieben ist, nachdem frueh am Tag Brot gebacken wurde. Die Suppe kocht darin und ist rechtzeitig fuer die Mittagsmahlzeit fertig.
Dass man an der archaeologischen Ausgrabungsstaette von Catalhoeyuek, nicht weit von Konya entfernt, Linsen und Bulgur (geschroteten Weizen) und tandiraehnliche Kochgruben gefunden hat, deutet darauf hin, dass der Vorlaeufer dieses Gerichts in Konya schon vor 7000 bis 8000 Jahren gegessen wurde.
Zubereitung:
Hackfleisch, Fett und Zwiebeln in einen Topf geben und 4-5 Minuten unter gelegentlichem Umruehren braten. Tomatenpueree zugeben und l Minute ruehren. Linsen, Kichererbsen, Bohnen und Bulgur hinzufuegen. Die Bruehe angiessen, dann Paprikapulver, schwarzen Pfeffer und Minze unterruehren, zudecken, zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren.
2/2-3 Stunden kochen, bis Bohnen und Kichererbsen weich sind. Salzen, weitere 10 Minuten kochen, dann heiss im Topf servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

62 Suppe, Erbse, Tuerkei

62.1 ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI

500 g Frische Erbsen
2 Zwiebeln
1 Kopf Gruener Salat
1 Bd. Petersilie
Salz
1 1/2 l Fleisch- oder Huehnerbruehe
6 Scheib. Weissbrot
3 EL Butter
Paprikapulver

Die Erbsen aus den Schoten pulen. Die Zwiebeln schaelen und hacken. Den Salat in Blaetter teilen, diese waschen und trockenschleudern. Die Petersilie waschen und ebenfalls trockenschleudern.
Alles zusammen in 1 1/4 Ltr. Bruehe 20 Minuten kochen.
Die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Die restliche Bruehe zugeben und die Suppe 15 Minuten kochen lassen.
Inzwischen die Brotscheiben in 3 cm grosse Wuerfel schneiden.
Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwuerfel darin roesten. Mit Paprikapulver zusaetzlich Farbe geben.
Die Brotwuerfel nach dem Servieren auf die Teller verteilen.
Zubereitungszeit: 50 Minuten, Garzeit: 40 Minuten

63 Suppe, Fisch, Tuerkei

63.1 FISCHSUPPE - BALIK CORBASI

500 g Meeraesche; (oder ein anderer weisser Kochfisch)
2 Karotten
1/4 Sellerieknolle
1 groß. Kartoffel
5 mittl. Zwiebeln
Salz
3 EL Butter
1 1/2 EL Mehl
1 Ei
2 Zitronen; den Saft
Pfeffer
2 EL Frisch gehackte Petersilie

Den Fisch saeubern.
Die Karotten waschen, schaben und kleinschneiden. Den Sellerie und die Kartoffel waschen, schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Zwiebeln schaelen und kleinschneiden.
Das Gemuese in 1 Ltr. Salzwasser in 10-15 Minuten gar kochen. Das Gemuese anschliessend in ein Haarsieb geben, den Gemuesesud in einer Schuessel auffangen.
Den Fisch in der Zwischenzeit in 1/4 Ltr. schwach gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze 5 Minuten gar ziehen lassen, dann herausnehmen und von den Graeten befreien. Den Fisch auf einer vorgewaermten Platte mit Folie abdecken und warm halten.
Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzufuegen und kurz durchschwitzen. Die Gemuesebruehe in den Topf giessen. Das Gemuese durch das Haarsieb in den Topf streichen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch zufuegen.
Das Ei, den Zitronensaft und 1/8 Ltr. Wasser vermischen und in die Suppe ruehren. Die Suppe soll nicht mehr kochen.
Die Suppe in Tassen oder Teller fuellen und zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.
Zubereitungszeit: 20 Minuten, Garzeit: etwa 20-30 Minuten
Info: Die Meeraesche, die es auch hierzulande in Fischgeschaeften zu kaufen gibt, hat einen ausgesprochenen Fleischgeschmack. Sie wird ausschliesslich fuer Fischsuppen verwendet.

Mengenangabe: 4 Personen

63.2 KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI

500 g (-750) Roter Knurrhahn
2 Karotten
1 klein. Sellerieknolle
3 Kartoffeln
3 Zwiebeln
Salz
4 EL Butter
Pfeffer
2 EL Mehl
4 Eigelbe
2 Zitronen; den Saft
2 EL Frisch gehackte Petersilie

Den Fisch gruendlich waschen.
Die Karotten schaben, die Sellerieknolle und die Kartoffeln schaelen, alles waschen und in kleine Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und kleinschneiden.
1-1,5 Ltr. leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und das Gemuese darin 10-15 Minuten halbgar kochen. Dann das Gemuese mit einem Schaumloeffel aus dem Sud heben.
Den Fisch im Sud 20-25 Minuten kochen, bis er fast gar ist und sich leicht von den Graeten loesen

laesst. Den Fisch aus dem Sud heben, entgraeten und in mundgerechte Stuecke schneiden. Den Sud durch ein Sieb geben.
Die Butter in einem grossen Topf zerlassen, das Gemuese zugeben, einige Minuten duensten lassen und dann mit Sud angiessen. Das Ganze aufkochen lassen und den Fisch 3 Minuten darin kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Mehl in 1/8 Ltr. Wasser anruehren, mit den Eigelben verquirlen und den Zitronensaft zugeben. Mit etwas heisser Bruehe verruehren und langsam in die Suppe geben, die noch einmal kurz aufkochen soll.
Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten, Garzeit: 25 Minuten
Info: Der Knurrhahn ist ein kraeftig gebauter Seefisch mit gepanzertem Kopf und stacheligen Flossen. Sein Fleisch ist graetenreich, aber sehr wohlschmeckend. Wenn man ihn beim Fischhaendler vorbestellt, ist er auch im Binnenland zu erwerben.

Mengenangabe: 4 Personen

64 Suppe, Gebunden, Mehl, Tuerkei

64.1 MEHLSUPPE - UN CORBASI

3 EL Butter
1 TL Thymian; frisch gehackt
1 TL Minzblaetter; frisch gehackt
1 TL Petersilie; frisch gehackt
1 TL Rosenpaprikapulver
6 EL Mehl
Salz

Die Butter in einem Topf erhitzen und die gehackten Kraeuter und das Paprikapulver zufuegen. Alles leicht anbraten, dann das Mehl hineinstreuen und anschwitzen. Dabei stets ruehren. 1/2 Ltr. Wasser dazugiessen und aufkochen lassen. Dann nochmals 1/2 Ltr. Wasser zugeben und die Suppe 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz abschmecken.
Zubereitungszeit: 25 Minuten, Garzeit: 20 Minuten
Info: Diese Suppe gilt wegen der darin verwendeten Kraeuter als besonders bekoemmlich und wird in der Tuerkei oft Kranken oder Rekonvaleszenten serviert.

65 Suppe, Gebunden, Reis, Lauch, Tuerkei

65.1 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE)

2 EL Olivenoel
1 Zwiebel gewuerfelt
1 Stueck Lauch; in feinen Streifen
100 g Reis
1/2 l Kalbsbruehe
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 ml Milch
1 EL Mehl
100 ml Joghurt
2 (-3) Eigelb
1 Bd. Frische Pfefferminze

Das Olivenoel in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebelwuerfel glasig anduensten, danach die Lauchstreifen kurz mitduensten.
Den Reis zum Gemuese geben und mit der Kalbsbruehe auffuellen, das Lorbeerblatt und den Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kraeftig wuerzen. Die Suppe bei maessiger Hitze eine knappe halbe Stunde 20-25 Minuten koecheln lassen.
Die Milch und das Mehl verruehren, zur Suppe geben und einmal aufkochen
Die Suppe von der Kochstelle nehmen und mit einer Mischung aus Eigelb und Joghurt legieren
Die Reissuppe nochmals kraeftig abschmecken und vor dem Servieren die feingehackte Pfefferminze darunterheben

Mengenangabe: 4 Personen

66 Suppe, Gebunden, Tuerkei

66.1 HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI

250 g Lamm- oder Rindfleisch
3 EL Butter
5 EL Mehl
3 Eier
2 Zitronen; den Saft
Salz
Rosenpaprikapulver

Das Fleisch mit gut 1 Ltr. Wasser zum Kochen bringen und in etwa 1 Stunde gar kochen. Das Fleisch aus der Bruehe nehmen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Bruehe erkalten lassen.
Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Dann 1 Ltr. der Bruehe nach und nach zugeben und alles 10 Minuten kochen lassen.
In einem anderen Topf inzwischen die Eier mit dem Zitronensaft verruehren und etwa 1/8 Ltr. kaltes Wasser zugeben. In dieses Gemisch nach und nach 5 Essloeffel Bruehe geben und das Ganze verruehren.
Dann das kleingeschnittene Fleisch wieder in die Bruehe geben und heiss werden lassen.
Zum Schluss das Zitronen-Ei-Gemisch in die Bruehe giessen, die dann nicht mehr kochen darf. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken.
Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden, Garzeit: l 1/2 Stunden
Tip: Es gibt eine Variante dieser tuerkischen Hochzeitssuppe, in der das Lamm- oder Rindfleisch durch Lamm- oder Rinderhirn ersetzt wird. In diesem Fall muss das Hirn vor der Zubereitung in Essigwasser leicht abgekocht werden, damit man anschliessend die Haut abziehen kann.
Info: Diese feine Suppe wird traditionell bei einer laendlichen Hochzeit serviert. Sie gilt als Nationalspeise.

66.2 TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Tomaten; oder
2 EL Tomatenmark
3 EL Butter
200 g Hackfleisch (Lamm, Kalb oder Hammel)
1 l Fleischbruehe (Lamm oder Kalb)
100 g Tarhana
Salz und Pfeffer
Rosenpaprikapulver

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schaelen und kleinschneiden. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser ueberbruehen, haeuten und die Stielansaetze entfernen. Die Tomaten kleinschneiden.
Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen darin anduensten und die Tomaten oder das Tomatenmark zufuegen. Alles sorgfaeltig umruehren. Dann das Hackfleisch in den Topf geben und kraeftig braun anbraten. Die Fleischbruehe zugeben und alles aufkochen lassen. Das Tarhana langsam dazugeben und unter Ruehren aufloesen. Die Suppe 10 Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten, Garzeit: etwa 20 Minuten
Tip: Die Suppe kann mit in Butter gebratenen Weissbrotwuerfeln serviert werden. Die Tarhana-Suppe wird in Istanbul auch mit Kornelkirschen und Datteln variiert. Diese Variation nennt man Serail-Tarhana. Die Fruechte werden frisch oder getrocknet mit Kern auf die Teller verteilt und

untergeruehrt. Kornelkirschen gibt es im tuerkischen Spezialgeschaeft frisch zu kaufen.
Info:
Die Tarhana-Suppe, eine anatolische Spezialitaet, ist eine Joghurtsuppe besonderer Art. Das Joghurtsuppenmehl, das man heute fertig kaufen kann, wird aus einem raffiniert gewuerzten Joghurtteig hergestellt. Je nach Region werden in der Tuerkei unterschiedliche Arten von Tarhana bereitet. Eine Sorte kommt direkt als Mehl in die Suppe, andere Sorten muss man vorher mit etwas Wasser anruehren. Am besten richtet man sich nach der Anweisung auf der Packung oder laesst sich vom Kaufmann beraten.

67 Suppe, Gemuese, Tuerkei

67.1 PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI

3 Kartoffeln
1 klein. Sellerieknolle
2 (-3) Karotten
2 Stangen Lauch/Porree
2 (-3) Blaetter Weisskohl
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 EL Mehl
1 l Fleischbruehe
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln und die Sellerieknolle waschen und schaelen, die Karotten waschen und schaben. Alles in kleine Wuerfel schneiden. Die Lauchstangen der Laenge nach halbieren und unter fliessendem Wasser waschen; nur das Weisse verwenden. Die Weisskohlblaetter ebenfalls waschen und Lauch und Weisskohl kleinschneiden. Die Zwiebel schaelen und in kleine Wuerfel schneiden.
Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Anschliessend mit dem Mehl bestaeuben und umruehren. Das kleingeschnittene Gemuese zufuegen und leicht anbraten. Dann die kalte Fleischbruehe in den Topf giessen, aufkochen lassen und das Gemuese darin in 30 Minuten garen. Die Bruehe in einen anderen Topf umfuellen und das Gemuese dabei in einem Sieb auffangen. Dann das Gemuese durch das Sieb in die Bruehe passieren.
Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden, Garzeit: 50 Minuten
Tip: Die Suppe kann nach Belieben veraendert werden. Man kann 1/4 Ltr. Tomatensaft zur Bruehe geben oder sie zum Schluss mit einem mit etwas Milch verquirltem Eigelb legieren; die Suppe darf dann nicht mehr kochen.

Mengenangabe: 4 Personen

68 Suppe, Huelse, Tuerkei

68.1 KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE

250 g Rote Linsen
1 groß. Zwiebel; geschaelt und gewuerfelt
1 groß. Karotte; geschaelt und gewuerfelt
20 g Butter
1 1/4 l Gemuesebruehe
1/4 l Milch
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft
1 TL Paprikapulver scharf oder mild

Linsen in einem Sieb gruendlich waschen, abtropfen lassen - Die Butter in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln glasig duensten, Karottenwuerfel ca. 5 Minuten mitschmoren. Gemuesebruehe und Linsen zufuegen und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten garen, ab und zu umruehren.
Linsen und Gemuese durch ein feines Sieb giessen und durchpassieren. Milch unterruehren. - Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Paprika abschmecken, mit Kraeutern garnieren.
Tipp:
Die Linsensuppe schmeckt noch feiner, wenn man ca. 150g kleingewuerfeltes Kalbfleisch mitkocht.

Mengenangabe: 4 Personen

69 Suppe, Huhn, Tuerkei

69.1 HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI

2 Huehnerbrueste
250 g Joghurt
5 Eigelbe
Salz und Pfeffer
2 EL Butter
Rosenpaprikapulver

Die Huehnerbrueste in reichlich Salzwasser etwa 30 Minuten kochen. Das Fleisch herausnehmen und etwas erkalten lassen. Die Huehnerbruehe aufheben.
Inzwischen den Joghurt und die Eigelbe verruehren und in einen Topf geben. Mit 1/2 Ltr. der Huehnerbruehe auffuellen und das Ganze unter Ruehren einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.
Das Fleisch mit den Fingern in kleine Stuecke reissen und in die Suppe geben. Das Ganze noch einmal kurz aufkochen lassen.
Zum Schluss die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver dazugeben. Die Paprika-Butter ueber die Suppe geben.
Info:
Diese mit Joghurt bereitete Huehnersuppe schmeckt einfach phantastisch. Wenn Kinder am Tisch sind, wird die hier verwendete Paprika-Butter nicht ueber die Suppenschuessel, sondern ueber die einzelnen Portionen gegeben, so dass man die Kinder aussparen kann. Die Paprika-Butter verleiht jeder Suppe ein schoenes Aussehen und einen pikanten Geschmack.
Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten, Garzeit: 40 Minuten

70 Suppe, Joghurt, Nudel, Tuerkei

70.1 SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI

2 Zwiebeln
250 g Lamm- oder Rinderhackfleisch
Salz und Pfeffer
2 EL Butter
50 g Suppennudeln
250 g Joghurt
Rosenpaprikapulver

Die Zwiebeln schaelen und feinreiben.
Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und 1 Zwiebel vermischen und kleine Hackfleischbaellchen daraus formen.
In einem Topf die Butter erhitzen und die zweite Zwiebel darin anduensten. Mit 1/2 Ltr. Wasser auffuellen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Sobald das Wasser kocht, die Hackfleischbaellchen hineingeben. Nach 5 Minuten auch die Suppennudeln zufuegen und alles weitere 5 Minuten kochen lassen.
Zum Schluss den Joghurt unterruehren und die Suppe heiss werden, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Paprikapulver abschmecken.
Zubereitungszeit : 40 Minuten, Garzeit: 25 Minuten
Tip: Wer den Zorn seiner Mitmenschen nicht fuerchtet, kann in der Butter ausser der geriebenen Zwiebel auch noch eine durchgepresste Knoblauchzehe anbraten.

71 Suppe, Joghurt, Tomate, Paprika, Tuerkei

71.1 TARHANA CORBASI

FUER TARHANA
500 g Zwiebeln; gehackt
500 g Paprikaschoten; entkernt und gehackt
500 g Tomaten; enthaeutet und in Scheiben geschnitten
Einige Minzeblaetter
3 EL Pflanzenoel
450 ml Suezme-Joghurt; dicker Joghurt
1/4 TL Frische Hefe
1 kg Nicht zu feines Mehl
1 TL Salz; bis doppelte Menge

FUER DIE SUPPE
50 g Tarhana
100 ml Wasser
1 l Fleischbruehe
50 g Schafskaese oder Kasar- Kaese (⋆)
Salz

BEILAGE
Ganze rote Paprikaschoten, ueber Glut gegrillt

(⋆) Kasar-Kaese ist ein fester wei-er Kaese aus Schafsmilch. Er kann durch einen anderen Schafskaese, oder einen milden Cheddar oder Gouda ersetzt werden.
Gemuese, Minzeblaetter und Oel in einen Topf mit schwerem Boden geben. Deckel auflegen und bei sehr' geringer Hitze 1-lVi Stunden garen, bis Zwiebeln und Paprikaschoten weich sind.
Die gegarten Gemuese abkuehlen lassen, bis sie nur noch lauwarm sind, dann in einer Ruehrschuessel mit den uebrigen Zutaten vermischen und gruendlich durchkneten. Mit Folie abdecken und den Teig an einem kuehlen Ort 10-15 Tage ruhen lassen.
Alle zwei Tage die Haende in Milch tauchen und den Teig gruendlich durchkneten, damit er nicht austrocknet.
Nach 10-15 Tagen ein sauberes Tuch ausbreiten und mit Mehl bestaeuben. Den Teig in Stuecke brechen und diese auf das Tuch legen. Waehrend der naechsten paar Tage die Teigstuecke haeufig umdrehen, damit sie trocknen.
Wenn der Teig sich schliesslich nur noch geringfuegig feucht anfuehlt, jedes Stueck in den Handflaechen zusammendruecken und rollen und dann durch ein grobes Sieb druecken. Die Krumen erneut auf einem Tuch ausbreiten und in der Sonne oder an einem anderen warmen Platz trocknen.
Tarhana wird traditionell in Baumwollbeuteln an einem, kuehlen Ort gelagert und haelt sich bis zu einem Jahr.
Anmerkung: Tarhana kann auch mit rohen Gemuesen bereitet werden. Hacken Sie sie klein, vermischen Sie sie mit den anderen Zutaten und zerstossen Sie sie, bis sie ein dickes Pueree haben.
Fuer die Suppe, Tarhana 3-4 Stunden in dem Wasser einweichen. Die Bruehe erhitzen, und wenn sie warm ist, das nasse Tarhana hineingeben. Zum Kochen bringen, haeufig umruehren, dann auf ganz geringe Hitze stellen und 10 Minuten koecheln lassen. Nach Belieben wuerzen.
Die heisse Suppe in eine Terrine giessen. Mit zerbroeckeltem Schafskaese oder geriebenem Kasar-Kaese bestreuen. Mit den roten Paprikaschoten servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

72 Suppe, Joghurt, Tuerkei

72.1 YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE

FUER DIE FLEISCHBRUEHE
500 g Nacken-, Brust- oder Beinfleisch am Knochen
oder 1 kg Knochen
2 1/2 Wasser
1 klein. Zwiebel; gehackt
1 Karotte; gehackt
1 Stange Bleichsellerie; in Scheiben geschnitten
1 Stange Lauch; in Scheiben geschnitten
Einige Zweige Petersilie
1 EL Reis; gewaschen
3 Nelken
4 Schwarze Pfefferkoerner
1 Zimtstange (2,5 cm)
1 EL Salz

FUER DIE SUPPE
1 l Fleischbruehe
25 g Getrocknete Kichererbsen
100 g Reis, verlesen und gewaschen
500 ml Dicker Joghurt
2 Eigelb
25 g Mehl

ZUM ANRICHTEN
50 g Butter
1 EL Minze; gehackt

Heisse Joghurtsuppe ist in der Tuerkei sehr beliebt, vor allem im Winter. In der Istanbuler Kueche wird sie gewoehnlich mit Reis zubereitet, in der anatolischen mit zerstossenem Getreide. In Istanbul wie in Anatolien beginnen klassische Menues zu festlichen Anlaessen immer mit Joghurtsuppe.
Fuer die Zubereitung der Bruehe Fleisch oder Knochen mit dem Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Allen Schaum von der Oberflaeche abschoepfen. Die restlichen Zutaten ausser dem Salz zugeben. Den Topf zudecken, und wenn die Fluessigkeit wieder kocht, die Hitze reduzieren und 2 Stunden koecheln lassen. Das Salz zugeben, nach 5 Minuten vom Feuer nehmen und die Bruehe durchseihen Minze. Wenn weniger als 1 l uebrig ist, mit Wasser auffuellen.
Um die Suppe zu bereiten, die Kichererbsen vorher 7-8 Stunden in Wasser einweichen. Dann abgiessen, mit reichlich Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind.
Etwa 1 l von der Fleischbruehe in einen Topf giessen und den Reis dazugeben. Deckel auflegen und zum Kochen bringen, dann bei geringer Hitze etwa 15-20 Minuten koecheln lassen, bis der Reis gar ist. Abseihen, dabei die Fluessigkeit auffangen. Wenn die Fluessigkeitsmenge sich verringert hat, wieder auf 1 l auffuellen.
Etwas Joghurt mit den Eigelb und dem Mehl in einen Topf geben und gut zu einer Paste verruehren. Dann den restlichen Joghurt und anschliessend die Reisfluessigkeit unterruehren. Den abgeseihten Reis und die Kichererbsen zugeben. Erhitzen, und wenn die Fluessigkeit zum Kochen kommt, unter staendigem Ruehren 5 Minuten kochen lassen. Nach Belieben salzen, nochmals umruehren und sofort vom Feuer nehmen. (Bei laengerer Kochzeit mit dem Salz koennte der Joghurt gerinnen.)
Die Suppe in eine Terrine giessen. Zum Anrichten in einem kleinen Topf die Butter erhitzen, Minze hineingeben, kurz durchruehren und sofort vom Feuer nehmen. Vorsichtig auf die Oberflaeche der Suppe traeufeln und heiss servieren.
Anmerkung: Joghurtsuppe kann statt mit Reis auf dieselbe Art auch mit geschaeltem Weizen zubereitet werden. Weichen Sie den Weizen vorher 7-8 Stunden mit den Kichererbsen ein und kochen Sie beides zusammen.

Mengenangabe: 4 Personen

73 Suppe, Kartoffel, Tuerkei

73.1 KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI

4 mittl. Kartoffeln
Salz
3 EL Butter
1 EL Mehl
1/2 TL Geriebene Muskatnuss
1/2 l Fleischbruehe
Rosenpaprikapulver

Die Kartoffeln waschen, schaelen und in Wuerfel schneiden. In Vil Salzwasser 10-15 Minuten kochen. Die Kartoffeln auf ein Sieb schuetten und das Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln durch das Sieb in das Kochwasser passieren.
In einem anderen Topf 1-1,5 Ltr. Essloeffel Butter erhitzen. Das Mehl und die geriebene Muskatnuss hinzufuegen und unter Ruehren anschwitzen. Nach und nach mit der kalten Fleischbruehe auffuellen. Dann das Kartoffelgemisch zufuegen. Die Suppe bei schwacher Hitze kurz aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.
In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und das Rosenpaprikapulver darin kurz durchroesten. Das Paprika-Butter- Gemisch zum Schluss auf die Suppe geben. Heiss servieren.
Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten, Garzeit: etwa 35 Minuten
Tip: Eine besondere Note erhaelt diese Suppe, wenn man sie mit etwas Zitronensaft ergaenzt.

74 Suppe, Klar, Tuerkei

74.1 FLEISCHBRUEHE - ET SUYU

2 kg (-3) Rinderknochen
Salz
1 Zwiebel
1 Karotte
2 (-3) Stangen Staudensellerie oder –
1/2 Sellerieknolle
1 Bd. Petersilie
1 TL Pfeffer
2 Lorbeerblaetter

Die Knochen gruendlich waschen und mit etwa 3 Ltr. gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Der sich bildende Schaum sollte mit einer Schoepfkelle abgeschoepft werden.
Inzwischen die Zwiebel schaelen. Die Karotte waschen, schaben und vierteln. Den Sellerie und die Petersilie waschen.
Das Gemuese mit dem Pfeffer und den Lorbeerblaettern in den Topf geben und das Ganze etwa 40 Minuten kochen lassen. Die Bruehe durch ein Sieb giessen.
Zubereitungszeit: 1 Stunde, Garzeit: 50 Minuten
Tip: Die Fleischbruehe kann man ebenso mit Hammel-, Kalb- oder Lammfleisch zubereiten. Sie laesst sich im Kuehlschrank aufheben oder auch einfrieren.
Wenn auch fuer die Fleischbruehe ausschliesslich Knochen verwendet werden, verdient sie ihren Namen doch zu Recht, da die tuerkischen Metzger reichlich Fleisch an den Knochen lassen. Zu den hierzulande ueblichen "sauberen" Knochen sollte man fuer diese Bruehe 200g Suppenfleisch zufuegen.

Mengenangabe: 10 Personen

75 Suppe, Kraut, Bohne, Tuerkei

75.1 WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI

750 g Weisse Bohnen
Salz
1 Schuss Zucker
1 Weisskohl
250 g Suppenfleisch; (vom Lamm, Hammel oder Rind)
3 EL Schmalz (vom Lamm)
1 l Fleischbruehe
3 EL Butter
4 EL Maismehl
Pfeffer
Rosenpaprikapulver

Die Bohnen am Vortag in reichlich Wasser einweichen.
Am Tag der Zubereitung die Bohnen in 1 Ltr. Salzwasser, dem die Prise Zucker zugesetzt wurde, 45 Minuten vorkochen.
Inzwischen den Weisskohl von den aeusseren Blaettern befreien, vierteln, waschen und den Strunk entfernen; die Blaetter kleinschneiden, das Fleisch in Wuerfel schneiden.
Das Schmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Etwas spaeter den Weisskohl zugeben und anduensten. Die Fleischbruehe und die Bohnen zufuegen und alles zusammen weitere 45 Minuten kochen lassen.
In der Zwischenzeit die Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Das Maismehl hinzufuegen und unter Ruehren leicht Farbe nehmen lassen. Die Suppe dazugiessen. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprikapulver abschmecken und alles noch einmal kurz aufkochen lassen.
Zeit zum Einweichen: 12 Stunden, Zubereitungszeit: 2 Stunden, Garzeit: etwa 1 3/4 Stunden
Info: Ein typisches Gericht der Schwarzmeer-Kueste ist diese mit Maismehl gebundene laendliche Suppe.

Mengenangabe: 4 Personen

76 Suppe, Kuttel, Tuerkei

76.1 KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI

500 g Kutteln
Salz
1/2 Zitrone; den Saft
4 EL Butter
1 EL Mehl
3 (-4) Knoblauchzehen
5 EL Essig
1/2 TL Rosenpaprikapulver

Zuerst die Kutteln waschen, kraeftig mit Salz einreihen und dann etwa 2 Stunden ziehen lassen. Dann von den Kutteln mit dem Messer das Salz abstreifen und die Kutteln noch einmal gruendlich unter fliessendem Wasser saeubern.
1 1/2 Ltr. Wasser mit dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Kutteln hinzufuegen und 3-4 Stunden bei schwacher Hitze gar kochen.
Die Kutteln aus dem Sud nehmen, abkuehlen lassen und anschliessend in duenne Streifen schneiden. Den Sud aufheben.
2 Essloeffel Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Kutteln mit dem Sud in die Mehlschwitze geben und kurz aufkochen lassen.
In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schaelen, mit etwas Salz zerdruecken und mit dem Essig vermischen. Das Ganze in die Suppe geben.
Zum Schluss die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver darin kurz anbraten.
Die Suppe in Tassen oder Teller fuellen und zum Schluss jeweils etwas von der Paprika-Butter dazugeben.
Zeit zum Ziehen: etwa 2 Stunden, Garzeit fuer die Kutteln: 3-4 Stunden, Garzeit fuer die Suppe: 20 Minuten
Info: Diese in der Tuerkei beliebte kraeftige Suppe ist eine Koestlichkeit. Nach reichlichem Genuss von "Raki" oder Wein bringt sie die Lebensgeister rasch zurueck.

Mengenangabe: 4 Personen

77 Suppe, Linse, Tuerkei

77.1 LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI

250 g Rote Linsen
1 mittl. Kartoffel
2 Zwiebeln
1 Karotte
4 EL Butter
1 EL Mehl
1 l Fleischbruehe (Lamm oder Kalb)
1 Eigelb
1/4 l Milch
Salz und Pfeffer
Rosenpaprikapulver

Die Linsen verlesen und waschen. Die Kartoffel schaelen, die Karotte schaben; beides waschen und reiben. Die Zwiebeln schaelen und reiben.
2 Essloeffel Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anduensten. Mit Mehl bestaeuben und unter Ruehren anschwitzen lassen. Dann nach und nach mit der kalten Bruehe auffuellen. Die Linsen samt Kartoffel und Karotte zugeben. Alles 40 Minuten kochen lassen. Dann die Bruehe mit dem Gemuese durch ein Haarsieb in einen anderen Topf passieren und noch einmal aufkochen lassen.
Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Mischung 10 Minuten vor dem Servieren in die Suppe ruehren. Nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver einruehren. Die Paprika-Butter ueber die Suppe giessen.
Zubereitungszeit: 1 Stunde, Garzeit: etwa 50 Minuten
Tip: Statt mit 1/4 Ltr. Milch kann man das Eigelb auch mit einem kraeftigen Spritzer Zitronensaft vermischen oder eine Mischung aus Eigelb, Zitronensaft und 1 Essloeffel Mehl anruehren.
Man kann auch auf das Legieren ganz verzichten und die Paprika- Butter weglassen.

78 Suppe, Milch, Mandel, Tuerkei

78.1 MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI

100 g Mandeln
1/4 l Milch
3 EL Mehl
1 l Fleischbruehe (Lamm oder Kalb)
Salz

Die Mandeln in kochendem Wasser 1 Minute ueberbruehen und anschliessend die Haut abziehen. Die Mandeln zusammen mit der Milch in einen Mixer geben und puerieren. Die Mandelmilch in ein Gefaess giessen und vorsichtig mit dem Mehl verruehren.
In einem Topf die Fleischbruehe aufkochen lassen. Die Mandelmilch langsam unter staendigem Ruehren in die Bruehe giessen und mit Salz abschmecken. Die Suppe bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen lassen.
Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten, Garzeit: 25 Minuten
Info: Einen feinen Geschmack erhaelt diese Suppe, die auch bei Kindern grossen Anklang findet, durch die Mandeln.

79 Suppe, Milch, Tuerkei

79.1 MILCHSUPPE - SUET CORBASI

1 l Milch
1/2 l Tomatensaft
3 EL Butter
Salz

Die Milch mit dem Tomatensaft vermischen. Bei mittlerer Hitze unter staendigem Ruehren erhitzen und dabei die Butter und das Salz hinzufuegen. Das Ganze 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen; dabei nicht mehr ruehren.
Heiss in Suppentassen servieren.
Zubereitungszeit: 25 Minuten, Garzeit: 20 Minuten

80 Suppe, Nudeln, Tuerkei

80.1 TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE

FUER DIE NUDELN
1 Ei
2 EL Wasser
1/4 EL Salz
125 g Mehl
Pflanzenoel zum Fritieren

FUER DIE SUPPE
250 g Hammelschulter, gewuerfelt
500 g Dicker Joghurt
1 Ei
25 g Mehl
3 Knoblauchzehen; nach Belieben
Salz

FUER DIE EINLAGE
75 g Mehl
1 Ei
1/4 TL Salz
Pflanzenoel zum Braten

ZUM ANRICHTEN
25 g Butter
1/2 TL Paprikapulver

Das Wort Tutmac ist abgeleitet von dem Ausdruck "Tutma ac", was bedeutet:
"Lass uns nicht hungrig bleiben!". Tutma? wurde bei einem Festessen zu Ehren des grossen Seldschukenherrschers Tugrul Bey gereicht, als er im Jahre 1043 die Stadt Neyshapur einnahm, die im heutigen nordoestlichen Iran liegt. Nachdem er die Suppe gekostet hatte, bemerkte der Herrscher: "Das Tutma? ist gut, aber es ist zuwenig Knoblauch daran."
Die Zutaten fuer die Nudeln in eine Schuessel geben und 10 Minuten kneten. Den Teig in zwei Teile teilen, zudecken und 20 Minuten ruhenlassen. Den Teig mit einem langen, duennen Nudelholz 3 mm dick ausrollen und dann in Quadrate von 1,25 cm Seitenlaenge schneiden. Auf einem Bogen Wachspapier 20-30 Minuten trocknen lassen. Die Teigquadrate in Oel fritieren und auf Kuechenkrepp ausbreiten.
750 ml Wasser zum Kochen bringen, das Fleisch hineingeben und wieder aufkochen lassen. Schaum abschoepfen und bei aufgelegtem Deckel etwa l Stunde koecheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Salz zugeben und den Topf 5 Minuten spaeter vom Feuer nehmen. Die Fluessigkeit auffuellen, soweit sie verkocht ist.
In einem anderen Topf 1 l Wasser mit je 1 EL Salz und Oel zum Kochen bringen. Die fritierte Tutmac-Pasta hineingeben, Deckel auflegen, 15- 20 Minuten koecheln lassen.
Fuer die Einlage das Mehl in einer Schuessel mit dem Ei und Salz verkneten. Auf einem Nudelbrett den Teig zu einer langen, duennen Rolle formen und diese in feine, linsenaehnliche Scheibchen schneiden, in Oel fritieren und aufWachspapier auslegen.
In einer Schuessel Joghurt, Ei und Mehl vermischen. Knoblauch mit etwas Salz zerdruecken und mit ein wenig Fleischbruehe unter den Joghurt ruehren. Die Mischung zum Fleisch in den Topf geben.
Die Tutmac-Pasta abgiessen und unter langsamem Umruehren bei geringer Hitze zu Fleisch und Joghurt geben. Zum Kochen bringen, dabei staendig in der gleichen Richtung ruehren. Salzen und vom Feuer nehmen.
Die Suppe in eine Terrine giessen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und Paprika dazugeben. Nach weniger als l Minute vom Feuer nehmen und duenn ueber die Suppe giessen. Mit einigen der Teiglinsen bestreuen, den Rest in einem separaten Gefaess reichen.
Anmerkung: Statt Paprika kann auch Aspur (Safran) verwendet werden. Erhitzen Sie den Safran nicht mit der Butter, sondern streuen Sie ihn ueber die Suppe, nachdem Sie sie mit der Butter betraeufelt haben.

Mengenangabe: 6 Personen

81 Suppe, Spinat, Tuerkei

81.1 SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI

125 g Sellerieknolle
2 groß. Karotten
1 1/2 l Fleischbruehe
250 g Spinat
3 EL Butter
2 EL Mehl
4 Eigelbe
1 Zitrone; den Saft
2 EL Petersilie; frisch gehackt
2 EL Dill, frisch gehackt
Salz

Den Sellerie waschen und schaelen; die Karotten waschen und schaben. Beides unzerkleinert in der Fleischbruehe 20 Minuten kochen.
Inzwischen den Spinat verlesen und gruendlich in reichlich Wasser waschen; sehr fein schneiden. Den Spinat in kochendes Wasser geben und 10 Minuten darin garen; dann durch ein Sieb abgiessen. Den Sellerie und die Karotten mit der Schaumkelle aus der Bruehe heben und in streichholzduenne Staebchen schneiden, dann beiseite stellen.
Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin Farbe nehmen lassen und mit der Bruehe abloeschen.
Die Eigelbe mit dem Zitronensaft und Vsl Wasser gut verruehren.
Den Spinat, den Sellerie, die Karotten, die Eigelbmischung und Salz in die Bruehe geben und alles nochmals 10 Minuten ziehen lassen.
Zubereitungszeit: 50 Minuten, Garzeit: 40 Minuten

82 Suppe, Zwiebel, Kaese, Tuerkei

82.1 ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI

4 mittl. Zwiebeln
3 EL Butter
2 EL Mehl
Salz und Pfeffer
4 Scheib. Graubrot
3 1/2 EL Geriebener Kasar Peyniri ersatzweise mittelalter
Gouda

Die Zwiebeln schaelen und in Scheiben schneiden.
Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Dann mit dem Mehl bestaeuben und durchschwitzen lassen.
1 Ltr. kaltes Wasser unter staendigem Ruehren langsam hinzufuegen und aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 15 Minuten kochen lassen.
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Eine feuerfeste Form mit den Brotscheiben auslegen. Die Zwiebelsuppe daruebergiessen. Anschliessend den geriebenen Kaese ueber die Suppe streuen.
Das Ganze auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben und so lange ueberbacken, bis sich der Kaese goldbraun gefaerbt hat.
Die Suppe auf vier Suppentassen oder -teller verteilen und dabei darauf achten, dass jede Portion eine Scheibe Brot erhaelt.
Zubereitungszeit: 45 Minuten, Garzeit: 25 Minuten
Tip: Diese Suppe schmeckt sehr pikant, wenn man 3 Knoblauchzehen zusammen mit den Zwiebeln verwendet.
Info: Die tuerkische Kueche ist ohne Zwiebel nicht denkbar. Auf dem Land und in der Stadt kommen Zwiebeln zu jeder Gelegenheit auf den Tisch. Alle Sorten erfreuen sich grosser Beliebtheit. Man sagt ihnen nach, dass sie nicht nur gesund sind, sondern auch Koerper und Seele jung erhalten.

Mengenangabe: 4 Portionen

83 Teigware, Gefuellt, Hackfleisch

83.1 TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI)

400 g Mehl
1 Ei
Salz
1 Zwiebel
300 g Rinderhack
Schwarzer Pfeffer
2 EL (-3) Petersilie fein gehackt
Paprikapulver rosenscharf
3 Becher Joghurt; moeglichst
tuerkischer, griechischer oder selbstgemachter
Reichlich Knoblauch
75 g Butter
Chilipulver
Getrocknete Minze einige Blaetter

Aus dem Mehl, einem Ei, Salz und etwas Wasser einen elastischen Teig kneten, 1 Stunde ruhen lassen.
Dann die Zwiebel schaelen und ganz fein hacken, in einer Schuessel mit dem Rinderhack, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und scharfem Paprikapulver vermischen.
Den Nudelteig nochmals gut kneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche 3-4 mm dick ausrollen. Den Teig in 2 x 2 cm grosse Quadrate schneiden. Aus der Hackfleischmischung erbse.n-bis bohnengrosse Kuegelchen drehen und je eines auf eine Teigscheibe setzen. Zu kleinen Tueten formen und zum Verschliessen die vier Enden fest zusammendrehen. Die fertigen Manti locker auf ein Kuechentuch legen, damit sie nicht ankleben.
In einem grossen Topf Salzwasser aufkochen und die Nudeltaschen 5-10 Minuten garen.
Inzwischen Joghurt in einer Schuessel mit Salz verruehren und ordentlich Knoblauch dazupressen.
In einem Pfaennchen ein gutes Stueck Butter schmelzen und mit Paprika und Chilipulver verruehren, so dass die Butter rotgefaerbt ist.
Die garen Nudeltaschen mit einem gelochten Schoepfloeffel herausheben, dabei etwas abtropfen lassen. Die Manti heiss auf Tellern anrichten, den Joghurt dazugeben und mit der roten Paprikabutter betraeufeln. Zum Schluss einige getrocknete Minze- Blaetter darueberkruemeln.
Tipps:
Die tuerkischen Nudeltaschen werden ohne i-Punkt geschrieben (spricht sich als stimmloses "e"), Fuer die Fuellung wird auch eine Mischung aus Lamm und Rinderhack genommen oder reines Lammhack. Manti lassen sich auf Vorrat zubereiten und tiefkuehlen.

84 Teigware, Kaese, Tuerkei

84.1 STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI

30 g Butter
150 ml Milch
90 g Joghurt
2 Eier
200 g Schafskaese
50 g Emmentaler; frisch gerieben
1/2 Bd. Dill
1/2 Bd. Petersilie
1 TL Pul biber; (1) (Plaettchenpaprika)
3 groß. Yufkablaetter; (Strudelteig) Fertigprodukt - (2)
1/2 EL Mehl
125 ml Sonnenblumenoel; zum Braten

(1) In tuerkischen Spezialgeschaeften erhaeltlich.
(2) In tuerkischen oder unter dem Namen Filla auch in griechischen Spezialgeschaeften erhaeltlich.
Von den vielen herzhaften Strudelteig-Spezialitaeten laesst sich dieses Boerek besonders schnell herstellen. Es passt hervorragend zu Wein und zu Raki und ist in der Tuerkei auch als Vorspeise beliebt.
Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, dann den Topf von der Kochstelle nehmen.
Die Haelfte der Milch, den Joghurt und die Haelfte der Eier darin verquirlen.
Den Schafskaese in einer Schuessel zerbroeseln. Den Emmentaler dazugeben. Die Kraeuter gruendlich waschen und trockenschuetteln. Die Blaettchen abzupfen und hacken. Die Kraeuter mit den restlichen Eiern, der restlichen Milch und dem Plaettchenpaprika zum Kaese geben und alles zu einer Paste verkneten.
Die Packung mit dem Yufkateig oeffnen und vorsichtig 3 Platten herausnehmen. Den Rest wieder in die Folie stecken und diese zukleben, damit die Teigplatten nicht austrocknen. Im Kuehlschrank aufbewahren.
Die erste Yufka-Platte auf einer Arbeitsflaeche ausbreiten und die Butter-Milch-Eier-Mischung mit dem Pinsel auftragen - die Raender nicht vergessen. Die zvveite Platte darauflegen und ebenfalls gruendlich einpinseln, so dass sie richtig nass ist. Die dritte Platte darauf legen und mit etwas weniger Fluessigkeit bestreichen. Die Kaesepaste auftragen. Die Strudelblaetter etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann gleichmaessig und fest zusammenrollen. Vorsicht! Sie reissen leicht. Die Rolle mit der restlichen Butter-Milch-Eier- Mischung bestreichen. Weitere 5 Minuten ruhen lassen.
Eine Arbeitsplatte mit dem Mehl bestaeuben. Mit einem sehr scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben schraeg von der Rolle abschneiden und auf die Platte legen.
Das Sonnenblumenoel etwa 1/2 cm hoch in eine Pfanne giessen, erhitzen und die Scheiben auf beiden Seiten darin schoen goldbraun braten. Das Boerek auf Kuechenkrepp legen und entfetten. Warm servieren.
VARIANTE: Schafskaeseroellchen (Sigara boeregi)
Noch bekannter als die Strudelteigscheiben sind mit Kaese gefuellte Roellchen, die wie Zigarren aussehen. Sie werden aus den gleichen Zutaten hergestellt, nur anders verarbeitet.
Fuer die Roellchen ein grosses rundes Yufkablatt auf einer Arbeitsflaeche mit einem scharfen Messer ueber Kreuz vierteln und jedes Viertel (wie Tortenstuecke) noch einmal in jeweils 3 Teile schneiden. Die Kaesefuellung wie im Rezept beschrieben zubereiten. Eine Untertasse mit Wasser bereitstellen. Jeweils auf das breite Ende der Teigstuecke etwas Kaese geben und diese bis zur Spitze fest aufrollen. Die Spitze mit Wasser bepinseln und auf dem Roellchen festkleben. Auf diese Weise alle Teigstuecke aufrollen und die "Zigarren" in der Pfanne in Oel rundum goldbraun braten. Sofort servieren.
Einstufung durch die Autorin: Raffiniert - Fuer Gaeste
Pro Scheibe 540 kJ/130 kcal, Zubereitungszeit 45 Minuten.

Mengenangabe: 20 Scheiben

85 Teigwaren, Gefuellt, Tuerkei

85.1 GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI)

1 Blatt Yufka-Teig; aus dem tuerkischen Laden
150 g Schafskaese
1 TL Grober Paprika
1 EL Getrocknete Minze
1 EL Getrockneter Dill
1 Bd. Glatte Petersilie
1 Ei
250 ml Olivenoel

Fuellung: Schafskaese zerdruecken, mit Paprika, Minze, Dill, Eigelb und zwei Essloeffeln feingehackter Petersilie vermischen.
Den Yufka-Teig ausbreiten und mit dem Messer halbieren. Haelften aufeinander legen und wieder halbieren. Es werden 16 Dreiecke benoetigt. Jeweils auf der Teigseite, die der Spitze gegenueberliegt, einen Teeloeffel Kaesefuellung verteilen. Zur Spitze hin wie eine Zigarre aufrollen. Die Teigspitze kurz in Eiweiss tauchen, damit das Roellchen gut schliesst. Oel erhitzen und die Teigroellchen darin von allen Seiten goldbraun braten. Auf Kuechenkrepp kurz abtropfen lassen und heiss servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

86 Vorspeise, Gemuese, Reis, Tuerkei

86.1 GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK)

10 Eingelegte Weinblaetter
100 g Rundkornreis
1 Zwiebel; fein gehackt
1 Knoblauchzehe; gequetscht
1 EL Olivenoel
1 EL Korinthen; tags zuvor in Wasser eingeweicht
1 EL Geroestete Pinienkerne
1 Schuss Piment
1 Schuss Zimt
1 Schuss Nelke
1 Bd. Petersilie
1 Zweig Minze

Zwiebel und Knoblauch in Oel glasig duensten. Reis, abgetropfte Korinthen und Pinienkern zugeben, mit Gemuesebruehe bedecken und langsam 20 Min. kochen. Ist die Fluessigkeit restlos vom Reis aufgenommen, Kraeuter untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse etwas abkuehlen lassen und damit die Weinblaetter fuellen.

87 Vorspeise, Kaese, Paprika, Tuerkei

87.1 COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ...

100 g Gruene Paprikaschoten; entkernt und gehackt
3 EL Sonnenblumenoel
250 g +oekelek oder weisser Kaese

ZUM GARNIEREN
1/2 TL Grobes Paprikapulver

Dieses Gericht aus heissem +oekelek und gruenen Paprikaschoten ist eine Spezialitaet aus Edirne, der Hauptstadt von Thrakien (dem europaeischen Teil der Tuerkei).
(+oekelek ist eine Art Quark, der hergestellt wird, indem man Joghurt salzt und kocht. Die Hitze und das Salz bewirken, dass das Milcheiweiss gerinnt und Quark (Coekelek) entsteht.
Paprikaschoten bei mittlerer Hitze 4-8 Minuten in dem Oel braten, dabei staendig ruehren. Den Quark dazugeben, Hitze reduzieren und weitere 1-2 Minuten unter staendigem Ruehren braten, bis Quark und Paprika gut vermischt sind. Vom Feuer nehmen.
Die Mischung in eine Schuessel fuellen - traditionell nimmt man dazu eine Kupferschuessel mit gekerbtem Rand. Mit Paprikapulver bestreuen und warm servieren, +oekeleki Biber Kavurmasi kann auch kalt gegessen werden.
: PAPRIKASCHOTEN

Mengenangabe: 4 Personen

88 Vorspeise, Kalt, Aubergine, Joghurt, Tuerkei

88.1 AUBERGINE IN JOGHURT

3 Auberginen; nach Belieben etwas mehr
500 g Joghurt natur; oder Tuerk. Oemuer
Oel; zum Anbraten
1/2 Zehe Knoblauch
1 1/2 TL Getrocknete Minze
1 TL Salz

Die Auberginen in ca. 2 cm grosse Wuerfel schneiden, in Oel anbraten bis sie Farbe bekommen, nicht zu weich werden lassen.
Aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb oder auf Kuechenkrepp abtropfen lassen. Mit dem Joghurt und den Gewuerzen mischen, Knoblauch hineinpressen und gut gekuehlt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

89 Vorspeise, Kalt, Gemuese, Hirse, Tuerkei

89.1 HIRSESALAT MIT GEMUESE

150 g Hirse
1 Gelbe Paprika
1 Rote Paprika
1 Gruene Paprika
2 Tomaten; pueriert event. aus der Dose
1 Bd. Petersilie
1 Salatgurke
2 EL Tomatenmark
2 EL Paprikamark
1/2 Zehe Knoblauch
1 TL Getr. Thymian
1 TL Paprikapulver
2 TL Salz
1/2 Tasse Olivenoel

Die Hirse mit lauwarmem Wasser bedecken und 15 Minuten quellen lassen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Paprika und Gurke sehr fein wuerfeln, Petersilie hacken und zusammen mit den puerierten Tomaten, dem Olivenoel und den Gewuerzen vermischen. Den Knoblauch darueberpressen. Das Ganze vorsichtig unter die Hirse heben.

Mengenangabe: 4 Portionen

90 Vorspeise, Kalt, Joghurt, Gurke, Tuerkei

90.1 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI

500 g Saeuerlicher Joghurt
300 g Kleine Gaertnergurken
2 Knoblauchzehen
Salz
2 EL Olivenoel, kaltgepresst
2 Bd. Dill
1 1/2 TL Nane; (getrocknete Minze) tuerk. Spezialgeschaeft

Eine erfrischende Mahlzeit, besonders beliebt als Vorspeise oder Zwischengang.
Den kalten Joghurt in eine Schuessel geben und cremig schlagen.
Die Gurken schaelen und laengs halbieren, Grosse Kerne mit einem Loeffel herausschaben. Die Gurken fein wuerfeln. Die Gurkenwuerfel unter den Joghurt heben. Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse zum Joghurt druecken. Salzen.
Die Kaltschale auf eine Suppenschuessel pro Portion verteilen. Auf jede Portion 1/2 Essloeffel Olivenoel traeufeln. Den Dill waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Die Minze und den Dill auf die Kaltschale streuen.
Einstufung durch die Autorin: Schnell
Pro Portion 210 kJ/50 kcal, Zubereitungszeit 20 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

91 Vorspeise, Kalt, Kaese, Tuerkei

91.1 PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI

200 g Schafskaese; tuerkischer oder bulgarischer
175 g Saeuerlicher Joghurt
1 Bd. Glatte Petersilie
1 TL Pul biber; (⋆) (PIaettchenpaprika)
1 TL Nane; (⋆) (getrocknete Minze)
2 Knoblauchzehen

ZUM GARNIEREN
2 Peperoni; mild oder scharf

(⋆) Erhaeltlich in tuerkischen Spezialgeschaeften
Cremes sind ein fester Bestandteil des tuerkischen Vorspeisenangebots. Haydari wird mit frischem Weissbrot gegessen.
Den Schafskaese in einem Suppenteller mit einer Gabel fein zerdruecken. Den Joghurt dazugeben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten.
Die Petersilie waschen und trockenschuetteln. Die Blaettchen abzupfen und einige davon zum Garnieren beiseite legen. Die anderen fein hacken. Die Petersilie zu der Kaesecreme geben. Die Minze mit dem Plaettchenpaprika in die Creme streuen.
Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse zu der Creme druecken. Alle Zutaten gruendlich mischen und die Creme auf einem flachen Teller anrichten.
Die Peperoni waschen. Die Stiele mit den Stielansaetzen abschneiden. Die Schoten samt den Kernen schraeg in Scheibchen schneiden und rund um die Kaesecreme verteilen. Diese mit der restlichen Petersilie garnieren.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Schnell
Pro Portion 570 kJ/140 kcal, Zubereitungszeit 20 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

92 Vorspeise, Kalt, Schafkaese, Gemuese, Tuerkei

92.1 PUERIERTER SCHAFKAESE

250 g Schafkaese
200 g Joghurt natur; oder Tuerk. Oemuer
1 Gelbe Paprika
1 Rote Paprika
1 klein. Salatgurke
1 Bd. Petersilie
1 TL Paprikamark
1 TL Paprikapulver
1/2 Zehe Knoblauch
1/4 Tasse Olivenoel

Den Schafskaese mit dem Joghurt puerieren oder mit der Gabel zerdruecken und in den Joghurt ruehren.
Paprika, Gurke und Petersilie ganz klein schneiden, Knoblauch pressen und zusammen mit den Gewuerzen und dem Olivenoel in die Joghurt-Kaesemischung geben. Alles kraeftig durchruehren und mit Fladenbrot servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

93 Vorspeise, Muschel, Tuerkei

93.1 MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE MUSCHELN

30 groß. Miesmuscheln
500 ml Wasser
1 TL Salz

FUER DIE FUELLUNG
150 g Reis
25 g Korinthen
200 ml Olivenoel
25 g Pinienkerne
450 g Zwiebeln; fein gehackt
25 g Tomatenpueree
1/4 TL Schwarzer Pfeffer; gemahlen
1/4 TL Nelkenpfeffer; gemahlen
1/4 TL Zimtpulver
1/4 TL Paprikapulver
1/2 TL Nelken; gemahlen
1 EL Zucker
Salz

JE EINIGE ZWEIGE
Petersilie; gehackt
Dill; gehackt
Minze; gehackt

Den Reis in warmem Salzwasser einweichen, bis das Wasser erkaltet ist. Die Korinthen 1 Stunde in ungesalzenem, warmem Wasser einweichen.
Die Pinienkerne 2 Minuten in Oel braten, dann die Zwiebeln zugeben und 10-15 Minuten braten, bis sie goldgelb sind. Reis abgiessen und 3 Minuten braten. Tomatenpueree unterruehren, dann die Gewuerze, Korinthen, Zucker und eine Prise Salz zugeben.
Kochendes Wasser angiessen, bis der Topfinhalt gerade bedeckt ist. Deckel auf den Topf legen. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann bei geringer Hitze nochmals 10-15 Minuten koecheln lassen. Die Fuellung sollte noch nicht ganz gar sein. Die Kraeuter unterruehren, Deckel auflegen und 10 Minuten ruhen lassen.
Die Muscheln 30 Minuten in einem Eimer Wasser einweichen. Die Schalen gruendlich mit einem Messer sauber kratzen und dann unter fliessendem, kaltem Wasser reinigen. Die Schalen mit einem Messer oeffnen, so dass sie einen Schmetterling bilden. Die Barte abschneiden und saeubern.
Das Wasser mit Salz in einen Topf geben. Ein Sieb oder einen Dampfeinsatz ueber das Wasser stellen.
Die rohen Muscheln mit der vorbereiteten Fuellung fuellen und die Schalen schliessen. Muscheln in das Sieb legen. Damit sie sich nicht oeffnen, einen Deckel oder Teller darauflegen und diesen mit einem sauberen Stein beschweren. 20-30 Minuten daempfen. Kalt servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

94 Vorspeise, Warm, Aubergine, Tomate, Tuerkei

94.1 AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE

4 Auberginen
4 mittl. Karotten; (Moehren)
1 TL Salz
Oel; zum Anbraten

FUER DIE SAUCE
1 Zwiebel
2 EL Paprikamark
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 TL Getr. Thymian
1/2 Knoblauchzehe
1 TL Salz
1/4 Tasse Oel
3 Tomaten; event. aus der Dose

Fuer die pikante Tomatensauce, die uebrigens auch zu anderen Gerichten gut schmeckt, die Zwiebel fein hacken und in dem Oel anschwitzen bis sie etwas braeunt.
Die Tomaten puerieren, Knoblauch pressen und zusammen mit allen anderen alles einmal kraeftig durchkochen und abkuehlen lassen.
Dann die ungeschaelten Auberginen wuerfeln, die Moehren stifteln oder in Scheiben schneiden und beides in der Pfanne braten. Die Moehren sollten noch etwas Biss haben, die Auberginenwuerfel sollten weich, aber nicht matschig sein. Salzen und mit der Sauce uebergiessen. Schmeckt warm und kalt.

Mengenangabe: 4 Portionen

Index

Apfel
- APFEL MIT TURBAN, 53

Aubergine
- AUBERGINE IN JOGHURT, 96
- AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE, 102
- DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
- GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29
- IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN), 30

Backen
- GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT, 4
- KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN, 3
- LAHMACUN, 5
- TUERKISCHER TEEKUCHEN, 2

Beilage
- FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6
- HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE, 8
- MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE, 7

Bohne
- BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ), 52
- FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6
- GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE), 36
- WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81

Bulgur
- KISIR - BULGUR-SALAT, 48

Creme
- ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60
- ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59

Dip
- FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6
- MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE, 7

Eingelegt
- KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE, 28

Eintopf
- BORSCHTSCH - BORC, 64
- DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI, 63
- KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS, 64
- PICHELSTEINER EINTOPF (TUERKISCH), 9
- TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE, 65
- TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
- TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE, 62

Eiweiss
- HALVAL, 54

Erbse
- ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI, 66

Fisch
- FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67
- KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI, 67
- SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10

Fleisch
- DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH, 17
- FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE), 22
- FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI, 21
- HAMMELPILAW (TUERKEI), 46
- LAMMPILAV, 20
- LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI, 16
- PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN, 12

SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI, 13
TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14
TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF, 19
TUERKISCHES LAMMPILAW, 19
YUFKA, 14

FRIKADELLE
FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI, 21

FRISCH
DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29
GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH, 34
GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI, 32
GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE), 36
IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN), 30
OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33
SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK), 35
ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 37

GEBUNDEN
HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI, 71
MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI, 71
YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70

GEFLUEGEL
CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSISCHES HUHN, 27
GESCHMORTES HUHN MIT OKRA, 26
HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER WALNUSS-SOSSE, 23
HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI, 24

GEFUELLT
DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI), 93
TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI), 90

GEMUESE
DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49
GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29
GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH, 34
GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK), 94
GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI, 43
GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT, 4
GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI, 32
GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE), 36
HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN), 30
KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE, 28
KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI, 41
OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33
PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI, 73
PUERIERTER SCHAFKAESE, 100

SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK), 35
TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
TUERKISCHE ZUCCHINI-KROKETTEN, 42
ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 37
ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI, 39

Getreide
GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI, 43

Gratin
ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI, 39

Griess
GRIESS-HALVA, 55

Grillen
SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI, 13

Gruetze
GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI, 43

Gurke
HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50
JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98

Hack
PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN, 12

Hackfleisch
DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE), 22
GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29
SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI, 13
SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK), 35
TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14
TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI), 90
YUFKA, 14
ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 37

Haehnchen
GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI, 32
HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER WALNUSS-SOSSE, 23
HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI, 24

Hammel
HAMMELPILAW (TUERKEI), 46

Hell
HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI, 24

Hirse
HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97

Huelse
KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI, 41
KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE, 74

Huhn
CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSISCHES HUHN, 27
GESCHMORTES HUHN MIT OKRA, 26
HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI, 75

Imbiss
HAYDARI - KRAEUTERKAESECREME, 44

Innereien
LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI, 16

JOGHURT
- ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60
- AUBERGINE IN JOGHURT, 96
- JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98
- SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76
- TARHANA CORBASI, 77
- TUERKISCHER JOGHURT, 45
- YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE, 78

KAESE
- COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ..., 95
- HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME, 44
- PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99
- STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91
- ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89

KALB
- DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH, 17

KALT
- AUBERGINE IN JOGHURT, 96
- EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49
- HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
- HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50
- JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98
- KISIR - BULGUR-SALAT, 48
- PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99
- PUERIERTER SCHAFKAESE, 100
- QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56
- SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51
- TUERKISCHER BAUERNSALAT, 47

KAROTTE
- SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51

KARTOFFEL
- KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI, 79

KICHERERBSE
- HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE, 8
- KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
- KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI, 41

KLAR
- FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80

KRAEUTER
- HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME, 44

KRAUT
- WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81

KUCHEN
- KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN, 3
- TUERKISCHER TEEKUCHEN, 2

KUTTEL
- KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI, 82

LAMM
- KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
- LAHMACUN, 5
- LAMMPILAV, 20
- OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33
- PICHELSTEINER EINTOPF (TUERKISCH), 9
- TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE, 62
- TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF, 19
- TUERKISCHES LAMMPILAW, 19

LAUCH
- YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70

LEBER
- LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI, 16

LINSE
- DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI, 63
- LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI, 83

ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59

Mandel
MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI, 84
Marmelade
SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI, 57
Mehl
MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
Milch
MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI, 84
MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85
TUERKISCHER JOGHURT, 45
Muschel
MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE MUSCHELN, 101

Nudel
SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76
Nudeln
TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE, 86
Nuss
HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER WALNUSS-SOSSE, 23
MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE, 7

Okra
GESCHMORTES HUHN MIT OKRA, 26
Okraschote
OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33

Paprika
COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ..., 95
DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH, 34
TARHANA CORBASI, 77
Petersilie
KISIR - BULGUR-SALAT, 48
Pikant
GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT, 4
LAHMACUN, 5

Quitte
QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56

Reis
ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60
GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK), 94
HAMMELPILAW (TUERKEI), 46
KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDDING), 58
LAMMPILAV, 20
TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF, 19
TUERKISCHES LAMMPILAW, 19
YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70
Rind
FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE), 22
FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI, 21

Salat
BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ), 52
EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49
HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50
KISIR - BULGUR-SALAT, 48
SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51
TUERKISCHER BAUERNSALAT, 47
Salzwasser
SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10
Sauce
HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE, 8
Sauerkirsch
SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI, 57

SCHAFKAESE
- PUERIERTER SCHAFKAESE, 100

SPINAT
- SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK), 35
- SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51
- SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI, 88

SUESSSPEISE
- APFEL MIT TURBAN, 53
- GRIESS-HALVA, 55
- HALVAL, 54
- KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDDING), 58
- QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56
- SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI, 57

SUPPE
- ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60
- BORSCHTSCH - BORC, 64
- DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI, 63
- ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI, 66
- FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67
- FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80
- HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI, 71
- HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI, 75
- KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI, 79
- KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS, 64
- KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE, 74
- KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI, 67
- KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI, 82
- LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI, 83
- MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI, 84
- MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
- MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85
- PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI, 73
- ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59
- SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76
- SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI, 88
- TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE, 65
- TARHANA CORBASI, 77
- TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
- TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI, 71
- TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE, 62
- TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE, 86
- WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81
- YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70
- YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE, 78
- ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89

TEIGWARE
- STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91
- TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI), 90

TEIGWAREN
- GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI), 93

TOMATE
- AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE, 102
- HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50
- TARHANA CORBASI, 77

TUERKEI
- ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60
- APFEL MIT TURBAN, 53
- AUBERGINE IN JOGHURT, 96
- AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE, 102

BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ), 52
BORSCHTSCH - BORC, 64
CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSISCHES HUHN, 27
COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ..., 95
DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI, 63
DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH, 17
DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI, 66
EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49
FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6
FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67
FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE), 22
FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80
FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI, 21
GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29
GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI), 93
GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK), 94
GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI, 43
GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT, 4
GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI, 32
GESCHMORTES HUHN MIT OKRA, 26
GRIESS-HALVA, 55
GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE), 36
HALVAL, 54
HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME, 44
HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50
HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI, 71
HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI, 75
HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI, 24
HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE, 8
IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN), 30
JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98
KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE, 28
KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI, 79
KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS, 64
KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDDING), 58
KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI, 41
KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE, 74
KISIR - BULGUR-SALAT, 48
KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI, 67
KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN, 3
KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI, 82
LAHMACUN, 5
LAMMPILAV, 20
LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI, 16
LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI, 83
MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI, 84
MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE MUSCHELN, 101

MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85
MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE, 7
OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33
PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI, 73
PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN, 12
PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99
PUERIERTER SCHAFKAESE, 100
QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56
ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59
SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI, 57
SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI, 13
SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76
SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10
SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK), 35
SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51
SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI, 88
STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91
TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE, 65
TARHANA CORBASI, 77
TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI, 71
TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14
TUERKISCHER JOGHURT, 45
TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE, 86
WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81
YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70
YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE, 78
YUFKA, 14
ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 37
ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI, 39
ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89

VEGETARISCH
DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49
GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI, 43
GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE), 36
ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI, 39

VORSPEISE
AUBERGINE IN JOGHURT, 96
AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE, 102
COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ..., 95
GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK), 94
HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI, 24
JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98
MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE MUSCHELN, 101
PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99
PUERIERTER SCHAFKAESE, 100

WARM
AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE, 102
BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ), 52

ZUCCHINI
TUERKISCHE ZUCCHINI-KROKETTEN, 42
ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 37
ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI, 39
ZWIEBEL
ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89